La dégustation

Jacques Dupont

Les crus commentés et notés ici ont été dégustés du 18 mars au 19 avril 2013. Cinq semaines passées dans le Bordelais à goûter une fois, deux fois et plus parfois quand on a un doute. Cinq semaines, c'est beaucoup, mais… c'est aussi très tôt. Les vins ne sont pas finis, il leur reste une étape déterminante à subir, celle de l'élevage, qui dure de douze à vingt-quatre mois. Il s'agit donc d'une indication pour l'achat primeur, d'une photo d'enfance et non de commentaires et jugements définitifs.

Les vins sont notés sur 20 dans le cadre du millésime.

Les vins sont notés dans leur catégorie. Un 17 sur 20 attribué à un bordeaux simple ne saurait être mis en rapport avec la même note accordée à Latour ou Margaux.

Les notes du millésime : 17/20 pour les rouges de pomerol, **16** pour les saint-émilion et pessacs, **16** pour les blancs secs.

L'appellation : pomerol, pour sa maturité et son soyeux.

Les mots de l'année : floraison, en fin de printemps sous la pluie et le froid, elle s'est étalée dans le temps provoquant l'**hétérogénéité** de la récolte, avec des baies vertes et roses à côté de celles qui étaient mûres.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : **FRANZ-OLIVIER GIESBERT**
IMPRESSION : **MAURY IMPRIMEUR SA** (45330 MALESHERBES)
REPORTAGE PHOTO : **LOUISE OLIGNY** (SAUF PHOTO JACQUES DUPONT) : **MICHEL LABELLE**
RÉALISATION : **CARTA-LINK**

Nous remercions tous les responsables d'organisation viticole qui ont préparé pour nous les dégustations, les propriétaires et maîtres de chai qui nous ont ouvert les portes des chais et les bondes des barriques, et ceux qui ont fait une grande ou une petite partie du chemin gustatif avec nous : Olivier Bompas, Eric Beaumard, Thierry Hamon, Philippe Bourguignon.

SOMMAIRE

LE MÉDOC
Crus classés 6
Haut-médoc 6
Margaux 6
Saint-julien 8
Pauillac 10
Saint-estèphe 14
Crus bourgeois 15
Hors classement 20
Crus artisans 23

PESSAC-LÉOGNAN 24
Crus classés rouges et blancs 24
Pessac-léognan rouges et blancs 25

LES GRAVES 26
Graves rouges et blancs 26

SAUTERNES ET LIQUOREUX 28
Crus classés 28
Sauternes non classés et autres liquoreux 28

SAINT-ÉMILION 29

Satellites de saint-émilion 35

POMEROL 37
Lalande-de-pomerol 39

FRONSAC 40
Canon-fronsac 41

CÔTES-DE-BORDEAUX 41
Blaye, cadillac, castillon, francs, bourg, graves-de-vayre, sainte-foy-bordeaux 41

BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEURS 44

Lexique 47
Index 48

€ : prix garanti par la propriété
€ : 10 euros et moins
➔ : vente en direct
♥ : coup de cœur
CC : cru classé. **GCC** : grand cru classé. *O = 2016* : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. *G = 10 ans* : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

EXCLUSIF
Pour les lecteurs du *Point*

Les prix des très grands crus (3 % à 4 % de la production bordelaise) avaient flambé en 2009 et 2010. Ils ont baissé sensiblement avec le millésime 2011, sans toutefois retrouver le niveau « raisonnable » de 2008. Pour ce 2012, l'export est très peu demandeur et les prix continuent de baisser afin de tenter de séduire le marché européen. La très grande majorité des autres vins offrent des prix bas, stables ou en très légère baisse. Comme tous les ans, nous avons sélectionné des châteaux dans des appellations moins recherchées, moins connues, mais de très grande qualité : crus bourgeois, crus artisans, graves, bordeaux supérieurs, côtes-de-bordeaux, fronsac, lalande-de-pomerol, saint-émilion, etc. Avec l'appui et l'aide des syndicats d'appellation, nous avons demandé à chaque producteur de garantir son prix primeur.

Les producteurs signalés par le sigle ⓒ ont tous signé une lettre d'engagement qui stipule : *« Le viticulteur garantit le prix primeur annoncé (du 16 mai au 31 juillet 2013), il garantit également que les prix pratiqués en primeur sont largement inférieurs au prix départ en bouteille de la propriété. La propriété s'engage à prendre en charge les éventuels acquéreurs et à répondre à leur demande, sur la base des prix annoncés. »* Comment s'y prendre ? Vous contactez le producteur par téléphone. Vous confirmez ensuite votre commande. Vous êtes livré quand le vin est mis en bouteille, en général au printemps suivant.

Attention au prix du port ! Plus la quantité commandée est importante, plus celui-ci diminue ; vous avez donc intérêt à grouper les commandes.

L'analyse du millésime dans le numéro du « Point » p. 140

L'achat en primeur, mode d'emploi

Le principe

On achète d'avance un vin qui n'est pas encore en bouteille.

L'intérêt

- S'assurer l'accès à des crus très demandés ou payer moins cher les vins qui, normalement, seront vendus à la hausse une fois embouteillés.
- Constituer sa cave en retenant des vins qui seront livrés plus tard, dans un an ou dix-huit mois. L'avantage réside dans le prix, en principe nettement inférieur à celui du tarif.

Où acheter

- **A la propriété** (voir ci-contre).
- **A côté de chez soi.** Certains cavistes proposent des vins en primeur.
- **Chez un négociant spécialisé.** Voici quelques adresses avec leur site Internet. N'hésitez pas à comparer les prix.

Duclot, 21, rue Macau, 33300 Bordeaux. 05.56.39.55.73, www.chateauprimeur.com.

Bordeaux Rive droite, 10, quai du Priourat, BP 139, 33503 Libourne Cedex. 05.57.55.00.50, www.bordeaux-rive-droite.com.

3C : deux entrepôts, l'un à Saint-Denis (93), 01.55.93.40.90, l'autre à Malakoff (92), 01.46.54.31.06, www.3-C.fr.

La Cave d'Ulysse, 2, rue de La Trémoille, 33460 Margaux. 05.57.88.79.94, www.caveulysse.com.

Diva, 33, quai de Bacalan, 33300 Bordeaux. 05.56.69.62.30, www.divawine.com.

Maison Barrière Frères, 18, rue Lafont, Ludon-Médoc, 33295 Blanquefort 05.57.88.85.95, www.vins-fins.com.

Maison F. Dubecq, 167, cours de l'Yser, 33800 Bordeaux. 05.56.92.09.16, www.dubecq.com.

Grands Crus Diffusion, 2, quai de Brazza, 33100 Bordeaux. 05.56.32.08.20, www.mondovino.com.

iDealwine, www.idealwine.com, info@idealwine.com

Millésima, 87, quai de Paludate, BP 89, 33038 Bordeaux. 05.57.80.88.08, www.millesima.fr. et www.wineandco.com.

Le Repaire de Bacchus, www.lerepairedebacchus.com

Sovinat, Jean-Christophe Estève, 30, impasse Genesta, 33200 Bordeaux-Caudéran. 05.47.22.33.08, www.jcesteve.com.

Savour Club, BP 459, 69658 Villefranche-sur-Saône Cedex. 0.820.720.330, www.lesavourclub.fr et www.lesavourclub-primeurs.fr.

La Vinothèque de Bordeaux, 8, cours du 30-Juillet, 33000 Bordeaux. 05.56.52.32.05, www.vinotheque-bordeaux.com.

On retrouvera la totalité des dégustations sur le site Internet du *Point*, www.lepoint.fr.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Crus classés du Médoc

La réussite est en général plus sudiste que nordiste dans le Médoc mais il faut apporter des nuances d'importance à cette affirmation. Saint-estèphe a davantage peiné pour faire mûrir ses raisins et supporte moins bien les années pluvieuses, mais Calon-Ségur est remarquable. Pauillac ne retrouve pas ses niveaux d'énergie des années précédentes mais Mouton nous offre un vrai bijou tandis que Batailley continue sa progression vers le haut du tableau. Saint-julien est partagé mais Léoville-Las Cases maintient sa régularité dans la haute couture vinicole tandis que Ducru-Beaucaillou, d'une finesse exceptionnelle, lui dispute la place. Et si margaux se sort très bien de ce millésime compliqué, il faut davantage chercher chez les outsiders comme Dauzac ou Durfort les bonnes prises de l'année. Un très joli Desmirail, enfin ! Du côté du haut-médoc, ceux du sud, La Lagune et Cantemerle, en élégance et fruité tirent parfaitement leur épingle du jeu.

Haut-médoc

Belgrave *5e CC*
Frédéric Bonnafous : *« On n'a pas mis le petit verdot ; on en a 3 hectares. Je trouvais que ça durcissait énormément le vin et j'ai préféré rester sur la trame des vieux cabernet-sauvignon en complétant avec les merlots sur argile, qui ont très bien réagi cette année. On a commencé le 8 octobre. On n'a jamais vendangé aussi vite et on n'a jamais vendangé avec autant de personnes, on a doublé les équipes pour terminer le 19. »* 65 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 30 % de bois neuf pour l'élevage.
15,5 - Fruits noirs, réglisse, épices, bouche moelleuse en attaque, serrée ensuite. Vin viril, très marqué fruits noirs, bonne longueur, bon fruit, tanins assez drus en finale.
O *= 2018* ***G*** *= 12 ans*

Camensac *5e CC*
Céline Villars-Foubet : *« On a commencé le 2 octobre, avant la pluie, mais on a bien fini sous la pluie, on a ramassé des merlots super et de cabernets qui commençaient à s'abîmer vers la fin. Mais il fallait prendre le risque d'en perdre un peu pour ramasser mûr. On a gagné en texture avec le travail de notre œnologue, Eric Boissenot. »* Le vignoble, planté sur des porte-greffes peu qualitatifs, avait besoin d'être entièrement revu. Depuis le rachat en 2005, ce sont chaque année 2 hectares qui sont arrachés et replantés. *« En 2018 on aura arraché et replanté 25 hectares. C'est très long la vigne, il faut se montrer patient. J'avais des grands-parents qui étaient aussi propriétaires de bois. Ils disaient : les bois, ce sera pour les petits-enfants et les vignes pour les enfants… C'est notre huitième millésime, et on s'approche de l'objectif. On fait désormais 50 % de premier vin. »* 50/50 merlot et cabernet-sauvignon.
14,5/15 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, veloutée, tendue, vive, fruitée, plaisant, assez serré en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Cantemerle *5e CC*
Philippe Dambrine : *« C'est un millésime supposé tardif mais en fait plutôt à l'heure, car on n'a pas de vin en sous-maturité. Ce n'est pas un grand millésime mais un intermédiaire fluide sur le marché, du moins je l'espère, très commercial, qui sera très sympa dans trois ou quatre ans. C'est en fruit, pas très puissant, bien en place et plutôt mieux que ce qu'on attendait. Les petites erreurs, c'est sur l'extraction de certains vins, trop poussée, qu'on peut les trouver. »* 56 % cabernet-sauvignon, 36 % merlot, 6 % petit verdot, 2 % cabernet franc. *« Un des plus hauts niveaux en cabernet-sauvignon depuis 2005, qui était à 61 % »*
15,5/16 - Fruits noirs, fumé, un peu poivré, bouche soyeuse, veloutée et pleine. Un vin vanillé, toasté, frais, gourmand, bonne matière, finale saline.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

La Lagune *3e CC* ♥
Caroline Frey : *« On a de beaux petits verdots et de beaux cabernet-sauvignon, les merlots sont un peu moins flambants. Donc on a une forte proportion de cabernet-sauvignon dans l'assemblage : 65 %. Le record c'était en 2002, avec 70 %. On a commencé le 25 septembre et on a terminé avant les grosses intempéries du 15 octobre. On n'avait pas de fruit quand on goûtait dans les vignes et on a été les premiers bluffés quand on a goûté les premières cuves de cabernet. »* Patrick Moulin : *« Les terroirs moyens n'étaient pas au rendez-vous. On a fait un gros travail dans les vignes et dans le chai, des extractions très douces, fractionnées et des macérations aussi douces, à température relativement basse. »* 65 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot, 10 % petit verdot.
16,5/17 - Fruits rouges, bouche ronde, suave, élégante, tanins doux, éclatant de fruit, bon milieu de bouche, bien construit, long et frais.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Margaux

Boyd-Cantenac *3e CC*
Lucien Guillemet : *« Nous avions pointé le 1er octobre pour commencer les vendanges et on a repoussé d'une semaine en envisageant le 8. Mais le 6, il a commencé à pleuvoir et ce temps-là ne nous a pas lâchés jusqu'au bout. On a fini le 22 au matin. Un moment, on a eu un doute, mais finalement on n'a aucune cuve qui soit tocarde. Ce n'est pas végétal, il y a du fruit, un bon volume, les tanins me paraissent chouettes. Ça n'a évidemment pas l'exubérance de 2010 ou 2009. »* 50 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot, 6 % petit verdot, 4 % cabernet franc.
15,5/16 - Fruits noirs, réglisse, Zan, violette, bouche fraîche, élégante, bien tendue, serrée, tanins assez fins. Beaucoup de finesse. Joli fruit, droit, équilibré, long.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Brane-Cantenac *2e CC*
Henri Lurton : *« On va installer de nouvelles petites cuves en bois pour s'adapter aux plantations. J'ai besoin de plus de cuves, car j'arrache et je replante des bouts de parcelles, pas des parcelles entières. Je fais des rangs, 30 ou 40 ares, les petits verdots à la place de quelques merlots, 40 ares de carménère qui étaient superbes en 2011 et pas mûres en 2012. Ce n'était pas une année pour les terroirs tardifs. On a commencé fin septembre sur des merlots jeunes, on a dû finir le 15 octobre. Le choix a été d'aller le plus vite possible et de ramasser mûr. La vitesse de ramassage est déterminante et donc là on a des remorques avec des tables vibrantes et le tri optique. Je tourne avec deux tables de tri et une réception de vendanges plus grandes. Le tri optique, c'est une finition. Nous travaillons avec une succession d'outils utiles suivant les années. »* Le grand vin ne représente que 30 % de la récolte. Le reste fait du Baron, le second vin, ou part pour 38 % de la récolte dans Notton (vin de marque) ou dans les vins génériques de la maison familiale de négoce. 68 % cabernet-sauvignon et 32 % merlot.
17,5 - Nez fruits noirs, mûre, cerise burlat, bon équilibre, bouche suave, fraîche et fine, veloutée. Tanins délicats. Frais et gourmand, concentré et fin, belle matière élégante et en relief.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*
Baron de Brane : 60 % cabernet-sauvignon, 7 % cabernet franc, 33 % merlot.
15 - Fruits rouges, nez très floral et cerise, bouche souple, fruitée, belle structure, tension des cabernets et beaucoup de fruit, frais, bonne longueur.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Cantenac-Brown *3e CC*
José Sanfins : *« On a commencé le 1er octobre, et on a fini le 17. On a eu du botrytis, mais ce n'était pas comme en 1994, où on courait dans le vignoble. On a beaucoup travaillé les vignes. On avait 140 personnes la première quinzaine de juillet pour écharder. On a moins travaillé les cuves, juste au début et peu à la fin, on a laissé macérer en goûtant pour décider du moment d'écouler, on a pris les tanins plus sur la macération que sur la fermentation. »* 65 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot. pH de 3,7. Le grand vin représente 53 % de la récolte.
16,5 - Nez gelée de mûre, sureau, bouche opulente, enveloppante, dense, bien équilibré, tanins moelleux et très fruits noirs, très séduisant, long, puissant et gourmand.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*
Brio (second vin). 45 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc. 25 % de barriques neuves.
14,5 - Nez fruits noirs, bouche réglissée, tendue, serrée, mûre. Vin sérieux.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Dauzac *5e CC* ♥
Philippe Roux : *« On a commencé fin septembre pour les complants et le 1er octobre pour les grands vins, pour terminer le 16, avec les cabernets. On est beaucoup descendus en température. Tous ceux qui, à la fin des vinifications, ont pris peur en se disant qu'ils n'avaient pas assez de matière et qui ont chauffé ont eu des tanins durs. C'était ce qu'il ne fallait pas faire car on extrayait des tanins de pépins pas mûrs et astringents. »* 63 % cabernet-sauvignon et 37 % merlot. 13,3°
16,5/17 - Fruits noirs, épices, assez confit, bouche ronde, moelleuse, épicée, gras, rond, plein, velouté, très gourmand mais avec de la plénitude en milieu de bouche, très fruits noirs.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*
Labastide de Dauzac (second vin). 51 % merlot, 49 % cabernet-sauvignon.
14 - Cassis, groseilles, gelée de groseille, bouche ronde, souple et gourmande. Très merlot, moelleux, finale assez vive. *« C'est la totalité de ce qu'on n'a pas gardé dans le grand vin. »*
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Desmirail *3e CC*
Denis Lurton : *« A l'arrivée de la vendange, on a un tapis vibrant avec un gros rouleau et un peigne qui enlève les parties herbacées. Le rouleau enlève le pourri. Cette année on a investi dans le Tribaies : c'est un système de tri par flottaison, dans une solution hydro-alcoolique. De l'eau sucrée au départ et après on récupère du moût qu'on maintient en densité théorique de 11,5°/12°. C'est un tri par densité. Les plus belles baies coulent et sont récupérées ; celles qui restent en surface, sur le jus, sont évacuées*

sur le même principe qu'une piscine à débordements. On ne travaille pas sur la couleur mais sur la densité du raisin, contrairement au tri optique. Ça élimine 45 % de la récolte, c'est énorme. C'est un système plus simple que le laser… Ce qui est éliminé est traité en thermo-vinification pour faire du second vin. » 46 % cabernet-sauvignon, 54 % merlot. « *On est très merlot cette année, car ils étaient plus mûrs que les cabernets.* »
16 - Joli nez de baies et fruits rouges, framboises, bouche fraîche, vive, élégante. Vin long, charmeur, fin et structuré. Les merlots ajoutent du crémeux à la tension des cabernets.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

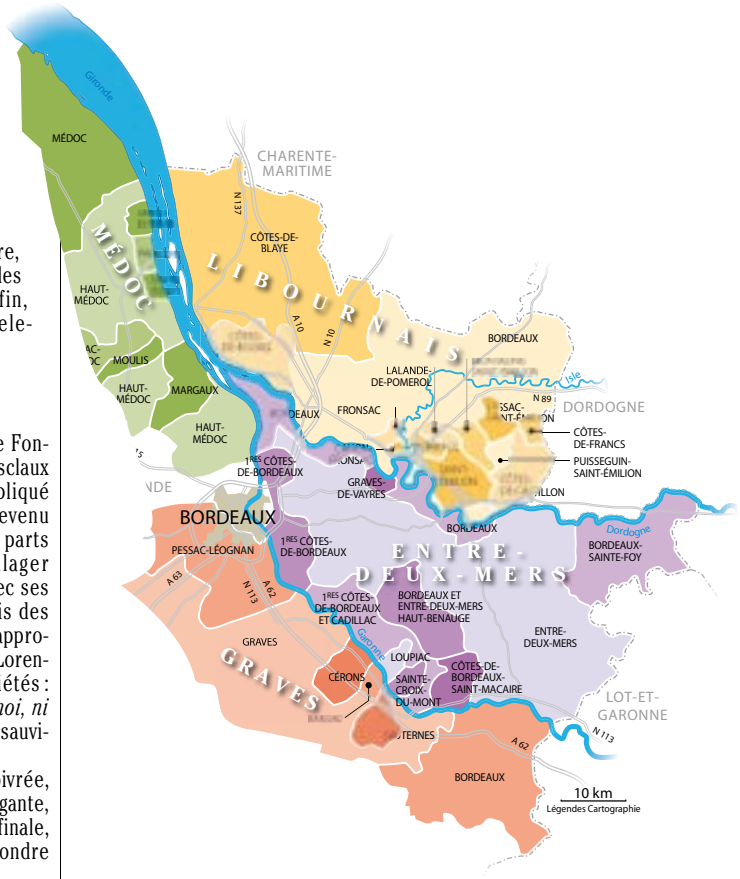
Durfort-Vivens *2e CC* ♥
« *On a fait beaucoup plus cette année ! Des rendements de 30 hectolitres à l'hectare contre 24 l'an passé (la grêle),* plaisante Gonzague Lurton. *Comme la floraison s'était mal passée, on a mis un bon tiers de la récolte par terre : tout ce qui était moins mûr. Vendanges en octobre, accélérées car la pluie était là. Ce qui est frappant, ce sont des tanins plus soyeux qu'en 2011, c'est plus séduisant mais les vins changent très rapidement.* » Un nouveau directeur technique, Léopold Valentin, un Cognaçais, arrivé en 2010, mais 2012 est l'année où il en a vraiment pris la direction : « *Même si ici on discute… Déjà entre nos conseillers, Jacques Lurton, mon cousin, et Eric Boissenot. Ils n'ont pas la même approche. Pour l'assemblage, Eric est superprécis et Jacques nous aide sur le processus de vinification. En 2009 on avait commencé la biodynamie et en 2013 on est en première année de conversion. On a fait faire une sélection massale sur nos vieux cabernets francs, et cette année on replante à partir de cette sélection.* » Le domaine ne cesse de progresser. Lors d'une redégustation des crus classés en janvier, le 2009 de Durfort, désormais en bouteille, se remarqua comme un des tout meilleurs de l'appellation.
17 - Fruits noirs, poivre noir, cerise burlat, bouche fine, délicate, tanins soyeux, frais, joli fruit. Très joli vrai margaux.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*

Ferrière *3e CC*
Claire Villars : « *En 2014 on sera certifié bio. On a 25 % de vins qui ne connaissent pas le bois, on les élève en cuve béton en forme d'œuf, mais couché.* » Le vignoble a 12 hectares, auxquels s'ajoute un petit apport extérieur d'un cru voisin. 67 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % petit verdot.
16 - Fruits noirs, mûre, bouche tendue, vive, bien fruitée, le fruit est motivé par l'acidité. Délicat, assez fin et dense.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*

Giscours *3e CC*
Vendanges du 27 septembre au 18 octobre. Alexander Van Beek : « *On a évolué en partant de 50 % de merlot vers 70 % de cabernet-sauvignon, les études de l'Enita ont montré que l'on avait des terroirs assez homogènes, favorables aux cabernet-sauvignon.* »
16 - Fruits noirs, gelée de mûre, bouche onctueuse, tanins souples en milieu de bouche, frais, fin, assez élégant, rond, finale relevée.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*

D'Issan *3e CC*
Jacky Lorenzetti, fondateur de Foncia, déjà propriétaire de Pédesclaux et de Lilian-Ladouys, très impliqué dans le rugby parisien, est devenu propriétaire de la moitié des parts d'Issan, ce qui semble soulager Emmanuel Cruz, en procès avec ses cousins (les vendeurs) depuis des années… Emmanuel s'était rapproché depuis l'an passé de Jacky Lorenzetti, dont il dirige les propriétés : « *Cela ne changera rien pour moi, ni pour le vin…* » 67 % cabernet-sauvignon et 33 % merlot.
16,5 - Fruits rouges, note poivrée, bouche onctueuse, fraîche, élégante, tanins un peu accrocheurs en finale, belle matière qui devrait se fondre à l'élevage.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*
Blason d'Issan (second vin). 60 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot.
14,5 - Floral, cerise, bouche fruitée, tendue, souple, onctueux, bonne matière et bonne longueur.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Kirwan *3e CC*
Philippe Delfaut : « *C'est vraiment un millésime de vigneron. On sera content de l'oublier, car il nous a empêchés de prendre des vacances ! Floraison chaotique, pluies jusqu'au 14 juillet puis très sec jusqu'au 23 septembre : deux mois sans rien. Puis de la pluie et de la pluie, beaucoup et trop tard pour le merlot, la vigne était au bout et le merlot était dans une situation de blocage, elle l'a simplement un peu dilué. Mais elle était là à point nommé pour redonner un coup de booster au cabernet-sauvignon qu'on a vendangé du 13 au 17 octobre. Entre le 10 et le 17, ça allait encore et on a pu le ramasser dans de bonnes conditions. Le cabernet-sauvignon est réussi, le franc aussi, le petit verdot et le merlot ne sont pas réussis. Le petit verdot ne supporte pas la sécheresse de l'été, il lui faut une petite alimentation régulière.* » 68 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot, 7 % cabernet franc, 5 % petit verdot. Cet assemblage représente 50 % de la production.
14,5/15 - Nez frais, bouche ronde, suave en première partie, tendue, vive, épicée, matière un peu moins dense que le 2011 mais sans aspérité.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*



Lascombes *2e CC*
La MACSF, mutuelle des professions de santé, a racheté ce cru à Colony Capital. De gros investissements ont été réalisés par le fonds d'investissement (notamment dans le vignoble), mais il reste encore beaucoup à faire, ne serait-ce que dans les bâtiments de réception. Le nouveau propriétaire ne va pas tarder à entamer la ronde des architectes et des entreprises du bâtiment.
14,5 - Grillé, réducteur, gibier, bouche souple, fraîche, assez légère en attaque et souple en milieu de bouche, tanins gratteurs en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Malescot-Saint-Exupéry *3e CC*
Jean-Luc Zuger : « *Il nous a manqué six jours de grand beau temps. On a vendangé du 9 au 23 octobre, les six derniers jours sous la pluie. Je m'attendais à un vin très merloté et en fait on est à 29 % de merlot seulement pour 66 % de cabernet-sauvignon, 7 % de franc, et 8 % de petit verdot. Peut-être qu'on ajoutera du merlot, mais le pourcentage restera faible.* » Production : 42 hectolitres à l'hectare. « *C'est 4 ou 5 grappes par pied.* »
16 - Fruits noirs, épices, mûre, bouche ronde, épicée, marquée par l'élevage, tendu, assez gourmand, finale tannique mais sans dureté, assez frais, très fruits noirs.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*

Margaux *1er GCC*
L'orangerie est réhabilitée : « *500 mètres carrés, la plus grande orangerie non royale de France.* » Paul Pontallier est enchanté d'avoir redécouvert ce bâtiment que les ans et les nécessités avaient altéré. « *Le problème de 2012, pour moi, c'est la succession d'un printemps très mouillé avec un été très sec. Ce sont les grandes parcelles et les vieilles vignes qui peuvent résister à ce stress et ont pu parvenir à mûrir.* » Le domaine a produit 39 hectolitres à l'hectare contre 29 l'an passé. « *A peu près 24 % du vignoble fait le grand vin, les mêmes parcelles que celles utilisées il y a 400 ans…* » 87 % cabernet-sauvignon, 10 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % petit verdot.
17 - Joli nez cerise, menthe, bouche fine, délicate, séveuse, tendue, fruitée, tanins croquants, délicat, assez subtil.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*
Pavillon-Rouge (second vin). 63 % cabernet sauvignon, 33 % merlot, 1 % cabernet franc, 3 % petit verdot.

14,5/15 - Nez épicé, bouche assez dense, assez concentrée, un peu touffue.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Pavillon-Blanc. Le vin blanc de Château Margaux.
15 - Fruits blancs, floral au nez, bouche vive, citronnée, joli fruit. Très pur, un peu moins long que le 2011 qui était un grand millésime en blanc.
O *= 2014* ***G*** *= 8 ans*

Marquis d'Alesme ***3e CC***
Marjolaine Maurice De Coninck : *« On a démarré autour du 8 octobre, on a ramassé sur deux semaines ce qu'on étale habituellement sur quatre semaines. On a eu des équipes occasionnelles espagnoles qui étaient extraordinaires, et qui viennent suite à la crise ; ce sont des bosseurs qui expliquent aux autres. Une ambiance de vendanges formidable, avec des gens qui chantaient, qui rigolaient. Nos travaux vont enfin commencer en plein centre de Margaux. On part d'une copie blanche, on construit en pierre dans le style du village. On démonte Labégorce de Gorse (la maison ancienne de Labégorce) pierre par pierre, c'est un pavillon XVIIIe magnifique, et on le remonte là-bas. L'année prochaine on fera visite de chantier. »* 55 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 10 % petit verdot, 5 % cabernet franc.
14 - Fruits noirs cacao, cerise au chocolat, début de bouche moelleux, épices, puis le milieu de bouche s'épaissit pour finir large, puissant avec tanins serrés en finale. Ensemble riche mais un peu massif.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Marquis de Terme ***4e CC***
Ludovic David : *« C'est un millésime de merlot et donc on en a un peu plus que les autres années (40 %) Ils nous ont donné une belle maturité alors que pour les cabernets (55 %) c'était plus compliqué. 5 % de petit verdot pour compléter l'assemblage. Pour la première fois, on a recommencé des élevages en cuve béton, donc on aura entre 7 et 10 % d'élevage en cuves, dans lesquelles on a assemblé merlot et cabernet pour garder le fruit. On assemble après élevage. L'idée, c'est d'avoir un vin meilleur que celui que l'on goûte en primeur. On a arrêté tous les désherbants, on a travaillé les sols ou en partie enherbé. On commence a refaire fonctionner les sols, cette année on avait le vignoble le plus beau depuis quatre ans que je suis là. »*
14/14,5 - Fruits confits, bouche assez carrée, sur la prise de bois, finale tannique.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Palmer ***3e CC***
Les travaux d'embellissement sont terminés : jardins de buis et surtout une salle d'exposition et de réception avec d'originales tables montées sur rails qui traversent les cloisons et permettent de moduler l'espace. Un jeune peintre de Cognac, Julien Drevelle, expose des toiles géantes. Il a écrit : *« Il y a de l'humain, des visages, des paysages, à chacun de les reconstruire. »* Thomas Duroux : *« On a cuvé normalement mais sans aller chercher les tanins en tapant dessus, ç'a été assez soft. Déjà à la base le rendement était réduit à 28 hectolitres à l'hectare. On a une matière première concentrée et mûre et on n'avait pas besoin de forcer. Le merlot a pris une énorme dimension au début dans l'assemblage, puis peu à peu le cabernet a donné sa profondeur au vin. Je pense que ce sont des vins qui vont être délicieux jeunes dans six ou sept ans, sans pour autant hypothéquer leur durée de vie… »* 48 % merlot, 46 % cabernet-sauvignon, 6 % petit verdot.
16 - Le nez est marqué par l'élevage, la bouche tendue et vive ; onctueux, séveux, plein, nuancé, ensemble assez élégant.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*

Alter Ego (second vin). 51 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 9 % petit verdot.
14,5 - Nez cuir, boisé marqué, bouche avec de la mâche, serré, plein, poivré.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Pouget ***4e CC***
47 % cabernet-sauvignon, 42 % merlot, 9 % cabernet franc, 2 % petit verdot.
15,5 - Fruits rouges, un peu pêche de vigne, très fruité, savoureux, frais, gourmand, structure légère, milieu de bouche avec des tanins très fins mais sans faiblesse. Tout en fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Prieuré-Lichine ***4e CC***
Encore un chantier. Le Médoc fait travailler le bâtiment ! Ici, on construit deux nouveaux cuviers en service pour le millésime 2013. Lise Latrille : *« On a cassé un ancien bâtiment de stockage et un cuvier Inox avec de trop grandes cuves. Tout a été démoli. On va installer 34 cuves béton de 80 à 100 hectolitres. Des petites cuves pour être plus précis sur les sélections parcellaires. Elles vont nous permettre d'intégrer les 7,5 % de Pontet-Chappaz, que l'on a racheté, un domaine d'un seul tenant sur Arsac, juste à côté de Montbrison. Les vignes étaient en très bon état, un jardin. On se donne la possibilité d'utiliser le pigeage, qui fait des merlots plus amples, plus denses que par remontage. »* 65 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot. Vendanges du 4 au 18 octobre.
16/16,5 - Fruits noirs, bouche vive, élégante, tanins veloutés en milieu de bouche et croquants en finale, un peu serré, joli fruit noir.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Rauzan-Gassies ***2e CC***
Un incendie, une semaine et demie après la fin des vendanges, le 25 octobre, a détruit le hangar à tracteurs et à matériel. Dégâts considérables mais pas de victimes, se consolent Jean-Philippe Quié et sa sœur, Anne-Françoise. Un coup dur cependant pour le moral et l'emploi du temps : *« Les experts, l'évaluation des coûts, du matériel à remplacer, les papiers, c'est long et fastidieux mais je dois dire que les assurances ont été efficaces ! »* reconnaît Jean-Philippe. Par bonheur, les chais sont éloignés de ce hangar et aucune perte de vin n'est à déplorer. 71 % cabernet-sauvignon, 29 % merlot.
16/16,5 - Nez fruits rouges, bouche délicate en attaque, fruits rouges, frais, élégant, tanins délicats mais du fond, cerise en finale.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*

Rauzan-Ségla ***2e CC***
Henry de Ruffray : *« Vendanges tardives et tourmentées, surtout à la fin… On a rentré les merlots dans de bonnes conditions et les grands cabernets aussi. On s'est amusé avec une nouvelle réception de vendanges avec des cuvons Inox qu'on remplit et qu'on reverse dans la cuve sans pompage, moins de manipulation et de triturage, c'est ce qu'on faisait à Canon (saint-émilion) depuis longtemps. On a beaucoup travaillé dans la vigne, une campagne très bouleversée. Le chef de culture a souhaité tout mettre en œuvre pour rattraper l'effet floraison : des travaux en vert, toilettage, éclaircissage. »* 54,5 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot, 1,5 % petit verdot.
16 - Nez séveux, cerise, bouche tendue, fraîche, élégante, vive, serrée en finale, bien séveux, friand.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*

Ségla (second vin). 47 % merlot, 47 % cabernet-sauvignon, 3 % petit verdot, 3 % cabernet franc.
14,5 - Fruits noirs, bouche ronde, opulent, moelleux, tanins présents en finale ; grosse bulle tannique douce, ronde, savoureuse, bien dans l'esprit d'un second vin.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Du Tertre ***3e CC***
Vendanges du 1er au 13 octobre. 55 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 11 % cabernet franc, 7 % petit verdot.
15 - Nez pas très ouvert sur la prise de bois, bouche souple, ronde, fraîche, tanins ronds, assez soyeux, plus en finesse qu'en densité.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Saint-julien

Beychevelle ***4e CC***
Philippe Blanc : *« On est en attente d'entamer les travaux. On refait tout : cuverie, chai à barriques et réception, accueil visiteurs… Sur le vignoble on continue d'arracher du merlot et de le remplacer par du cabernet. On est à peu près à un tiers du vignoble travaillé en bio et sans perte de récolte en 2012 – qui n'était pas une année facile. Dans une année compliquée comme celle-là, au total, on a de meilleurs indices tanniques qu'en 2007 ou 2008. Si je dis ça, c'est pour insister sur le fait que ce n'est pas 1992* [qui était un millésime très dilué]. *Ce n'était pas un millésime à faire des fioritures. On a commencé vers le 27 septembre pour les très jeunes vignes. La première pluie a fait du bien car jusqu'au 20 septembre c'était la sécheresse. Après, les pluies d'octobre, c'est plus compliqué ! »* 47 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot, 5 % petit verdot, 4 % cabernet franc. 42 hectolitres à l'hectare. 50 % bois neuf. Un pH assez élevé de 3,8.
15 - Fermé, réducteur, s'ouvre sur le mentholé, bouche marquée par la prise de bois, tanins présents, un peu dur en finale à ce stade mais on sent le fruit derrière.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Branaire-Ducru ***4e CC***
Patrick Maroteaux : *« Il n'y a pas de défaut de maturité, ni d'absence de structure. En 1995 on était à 59 points d'IPT (indice de mesure des tanins) et aujourd'hui on est à 69. On a commencé le 2 octobre et terminé le 17. Il y a eu 35 millimètres de pluie pendant cette période et 24 millimètres du 2 au 15… »* 3,66 de pH. 68 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot, 5 % petit verdot, 3 % cabernet franc.
16 - Nez fruits rouges et boisé, bouche vive, tendue, mordante, du fruit rouge, assez éclatant, devrait bien évoluer vers un vin vif et fruité.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*

Ducru-Beaucaillou ***2e CC*** ♥
Virginie Sallette : *« On a travaillé de manière ménagée. Il ne fallait pas aller loin dans l'extraction, par contre il supportait bien les longues macérations, et on a mis au point un système de tri optique : est-ce cela qui nous permet d'aller plus loin ? On avait de très belles presses. C'était réconfortant pour notre façon de travailler en n'extrayant pas trop pour valoriser les presses. »* 91 % cabernet-sauvignon et 9 % merlot.
17,5/18 - Fruits noirs, bouche fraîche, juteuse, frais, plein, moelleux. Elégant, belle matière, ample, fruité et fin, pas trop extrait et vendangé à la bonne maturité, tanins de grande qualité, tendu jusqu'en finale.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*

La Croix de Beaucaillou (second vin). 60 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot, 2 % petit verdot.
14,5 - Fruits noirs, épicé, frais, gourmand, tanins assez présents, tannique même en finale, serré en finale, le fruit est assez mûr, un peu prune.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

www.sociandomallet.com

www.deepix.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Gruaud-Larose *2e CC*
Nicolas Sinoquet, neveu de Jean Merlaut (propriétaire), ancien salarié de l'Uccoar, un des mammouths coopératifs du Languedoc, a pris la direction de Gruaud depuis un an. 66,5 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 6,5 % petit verdot.
16 - Fruits rouges, bouche tendue, vive, étirée, longue, pas trop extraite, bien fruitée. Assez sérieux et séveux, plein, dense, accrocheur en finale.
O = 2017 G = 14 ans
Sarget de Gruaud-Larose (second vin). 65 % cabernet-sauvignon, 21 % merlot, 13 % cabernet franc, 1 % petit verdot.
13,5 - Nez épicé, fruits noirs, bouche souple, un peu éteinte à ce stade mais bien ronde, grillé, chocolaté en finale.
O = 2015 G = 17 ans

Lagrange *3e CC*
Bruno Eynard : *« 38 hectolitres à l'hectare : la plus petite récolte de Lagrange, mis à part en 1991, l'année du grand gel. Ça pose problème si on continue à avoir cette climatologie stressante pour la vigne… C'est un millésime de maître de chai, contrairement à 2009 et 2010. Il y a eu à chaque étape du processus de vinification une réflexion : quels équipements de vinification, de tri… Il fallait des frigories, des calories… En 2009 et 2010 on pouvait être laxiste, en 2012 on devait être tout en délicatesse. On ne peut pas aller chercher ce qui n'est pas. Il fallait valoriser le caractère aimable plus que la concentration. Les viticulteurs bordelais ont cette capacité d'adaptation que n'ont pas forcement ceux d'Australie ou des Etats-Unis, et aujourd'hui des équipements qui permettent de s'adapter. La sélection est elle aussi historique avec seulement 35 % de grand vin. La surprise : c'est un millésime de cabernet-sauvignon plutôt que de merlot. »* 67 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 3 % petit verdot.
16,5/17 - Boisé brun (plutôt torréfaction), fruits rouges, cerise cuite, bouche tannique, fraîche, fruitée, carrée mais sans aspect anguleux, droit, frais, tendu, avec une belle réserve et des tanins de qualité.
O = 2017 G = 14 ans
Les Fiefs de Lagrange, le second vin, est assemblé à 61 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot, 8 % petit verdot.
14,5 - Nez fruits rouges, bouche douce, ronde, bien fruitée, tanins souples, gourmand.
O = 2015 G = 6 ans
Arums de Lagrange (le vin blanc). 60 % sauvignon, 30 % sémillon, 10 % muscadelle.
15 - Floral, citronné, pêche blanche, bouche gourmande, bien fruitée, finale vive.
O = 2014 G = 5 ans

Langoa-Barton *3e CC*
70 % cabernet-sauvignon, 22 % merlot, 8 % cabernet franc.
16,5 - Violette, floral, cerise écrasée, framboise, bouche séveuse, éclatante de fruit, tanins soyeux, long. Toucher délicat des tanins. Bon équilibre entre la structure et le fruit.
O = 2017 G = 12 ans

Léoville-Barton *2e CC*
Mélanie, la petite-fille d'Anthony Barton, diplôme d'œnologue en poche, a commencé depuis janvier à venir travailler avec sa famille. 83 % cabernet-sauvignon, 15 % merlot, 2 % cabernet franc.
16 - Fruits noirs, épices, très cabernet, bouche fraîche, tendue, vive, de l'éclat, du fruit, joli vin en devenir.
O = 2017 G = 14 ans

Léoville-Las-Cases *2e CC*
Un assemblage assez classique avec toutefois un pourcentage de merlot *« d'une concentration exceptionnelle »* (Jean-Hubert Delon, propriétaire) plus important que l'an passé. 74 % cabernet-sauvignon, 15 % merlot, 11 % cabernet franc.
17,5/18 - Fruits rouges, épices, tendu, frais, élégant, tanins de grande qualité, aromatique, aimable et structuré, long, avec un très joli fruit en finale. Très pur.
O = 2017 G = 14 ans
Le Petit-Lion (second vin) : 44 % merlot, 48 % cabernet-sauvignon, 8 % cabernet franc.
14 - Fruits noirs, gourmand, bouche ronde et gourmande, facile, milieu de bouche très tendre.
O = 2015 G = 7 ans
Le Clos du Marquis : 92 % cabernet-sauvignon, 6 % merlot, 2 % cabernet franc.
16 - Fruits noirs, épices, gelée de sureau, bouche pleine, dense, épicée, fraîche, tendue, longue, une qualité de tanins remarquable, velouté en bouche et très long.
O = 2016 G = 10 ans

Léoville-Poyferré *2e CC*
Dudier Cuvelier : *« On a commencé le 8 octobre et terminé le 19. On a vendangé tout le temps sous la pluie, même si elle ne fut pas abondante jusqu'au 19, où là, ce fut le déluge. On a réussi à maintenir un bon état sanitaire des raisins, mais il n'aurait pas fallu attendre davantage. »* 62 % cabernet-sauvignon, 32 % merlot, 6 % petit verdot.
16 - Bouche tendue, vive, petits tanins croquants, beaucoup de charme et des tanins vifs en finale. Beaucoup de fruit. Structure tannique séveuse.
O = 2017 G = 13 ans
Moulin-Riche (second vin). 69 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot, 7 % petit verdot, 4 % cabernet franc.
14,5/15 - Fruits noirs, bouche vive, élégante, gourmand, fin en milieu de bouche, joli fruit, finale séveuse.
O = 2016 G = 10 ans
Pavillon de Léoville (second vin de Moulin-Riche et Poyferré). 79 % cabernet-sauvignon, 15 % merlot, 4 % petit verdot, 2 % cabernet franc.
14 - Fruits rouges, bouche tendre, bien fruitée, tendue, vive, tanins assez fins et croquants en finale.
O = 2015 G = 8 ans

Saint-Pierre *4e CC*
Rémi Di Costanzo : *« Cette année, il fallait d'abord gommer les inégalités de maturité à la vigne en faisant tomber tout ce qui était rose ou vert après véraison. On a fait du décompactage au 10 août, et au 5 septembre il y avait encore des grappes roses ; on est passé une seconde fois et on a effeuillé pour éviter la pourriture. En vinification, fallait être prudent et pas faire des extractions de forcené. On a baissé les températures dans les cuves : de 28° on est passé à 26°. La clé de la réussite, c'était de bien raisonner en terme d'extraction, on pouvait se choper des tanins durs en finale. »* 78 % cabernet-sauvignon, 22 % merlot. 60 % de barriques neuves. 38 hectolitres à l'hectare.
16,5/17 - Fruits noirs, note de grillé, bouche onctueuse, séveuse, tanins de grande qualité, frais, vif, tendu, joli fruit, très belle matière. Très pur.
O = 2017 G = 14 ans

Talbot *4e CC*
Travaux en permanence pour réadapter les bâtiments et moderniser l'outil technique. Jean-Pierre Marty : *« Tout devrait s'achever pour la vendange 2015 ! »* Les merlots ont été ramassés les 1er, 2 et 3 octobre. *« On s'est ensuite arrêté pour attendre les cabernets. On a repris du 9 au 16, pour rentrer quasiment tous les cabernet-sauvignon en six jours. »* Production de 36 hectolitres à l'hectare, *« la plus basse depuis 2002… »* 59 % cabernet-sauvignon, 36 % merlot, 5 % petit verdot.
15/15,5 - Epices, poivre noir, bouche onctueuse, large, saveurs de prune et de fruits noirs, finale poivrée et tannique, orange confite, bonne longueur, un peu accrocheur en finale.
O = 2017 G = 13 ans
Connétable de Talbot, le second vin, est assemblé à 74 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot, 1 % petit verdot.
14 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, gourmande, assez onctueuse et fruitée, pourra se boire assez jeune.
O = 2015 G = 8 ans
Caillou-Blanc, le blanc de Château-Talbot. 70 % sauvignon, 30 % sémillon.
14,5 - Fruits blancs, citronné, bouche vive, pêche blanche, fine, fraîche, bien vive, très agrumes.
O = 2014 G = 5 ans

Pauillac

D'Armailhac *5e CC*
Assemblés mi-janvier, 54 % cabernet-sauvignon, 29 % merlot, 14 % cabernet franc, 3 % petit verdot.
15 - Fruits noirs, bouche biscuit, fruits noirs, mûre, orangette, assez marquée bois, finale mentholée et gelée de fruits rouges. Tanins plus souples qu'autrefois.
O = 2017 G = 12 ans

Batailley *5e CC* ♥
80 % cabernet-sauvignon, 18 % merlot, 1 % cabernet franc, 1 % petit verdot.
16,5 - Fruits noirs, chocolat, plein, onctueux, séveux, long, tannique, tendu, moelleux, long, éveillé en finale, du style.
O = 2017 G = 14 ans

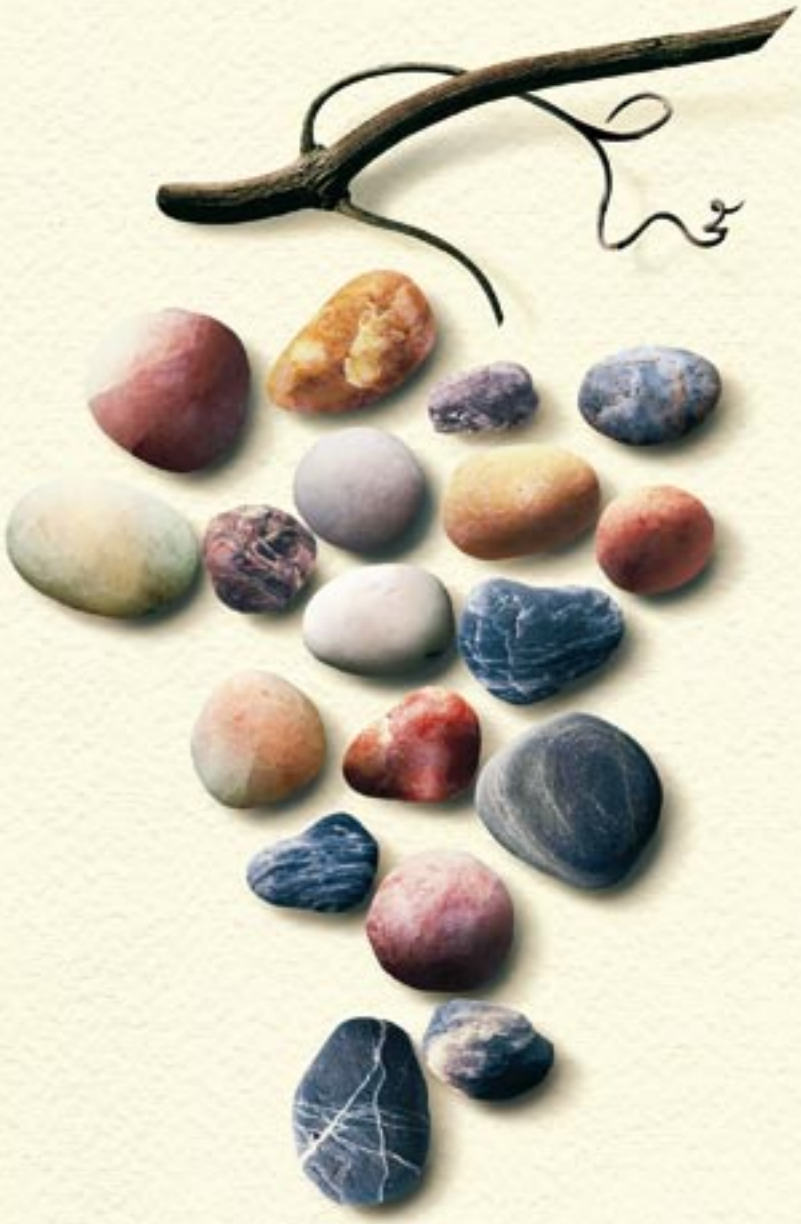
Clerc-Milon *5e CC*
Philippe Dhalluin : *« 29 % merlot, 9 % cabernet franc, 1 % petit verdot, 1 % carménère et 60 % de cabernet-sauvignon, c'est beaucoup ! Les merlots étaient moins beaux, alors que c'est un terroir à merlot, du moins sur la partie est. On a reconstruit le cuvier en 2007, puis le chai à barriques en 2011. En procédant par échanges, on a réussi à le remembrer à 90 %. »*
15,5/16 - Fruits noirs, fraise cuite, prise de bois, bouche onctueuse, tendue, mentholée, bonne longueur, sérieux, bon fruit en finale, tendu, très fruits noirs, note de violette.
O = 2017 G = 14 ans

Croizet-Bages *5e CC*
55 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot, 1 % cabernet franc. Avec 55 % de la production, Croizet-Bages a voulu demeurer sélectif et *« continuer sur cette voie »*.
14,5/15 - Fruits noirs, bouche ronde, assez serrée, du volume, les tanins sont serrés en finale.
O = 2017 G = 13 ans

Duhart-Milon *4e CC*
Charles Chevallier : *« On a de plus en plus de merlots plantés dans les années 80, Duhart en avait besoin pour gommer son aspect rigide. »* 62 % cabernet-sauvignon et 38 % merlot.
15,5 - Epices, boisé, fruits noirs, bouche assez souple. Un peu plus de merlot que d'habitude pour un vin friand, enjôleur, gourmand, tendre, aux tanins soyeux.
O = 2016 G = 13 ans

Grand-Puy-Ducasse *5e CC*
59 % merlot et 41 % cabernet-sauvignon.
14,5/15 - Fruits noirs, cerise confite, bouche douce, fondue, tanins assez veloutés, réglissé, bonne longueur.
O = 2016 G = 13 ans

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PRÉCIEUX TERROIR

SAINT-ESTÈPHE

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Quartz roses et blancs, silex, agatoïdes, meulières… De ces petits cailloux naît le Grand Vin de Saint-Estèphe

VINEXPO 2013 BORDEAUX 16-20 JUIN

GRANDE DÉGUSTATION DES VINS DE SAINT-ESTÈPHE

VINEXPO - HALL 2, TASTING LOUNGE 5

MARDI 18 JUIN 2013, DE 15H À 18H

Pour CdtC - Création : Claire Guiral / Photos : Christian Braud.

Grand-Puy-Lacoste *5e CC*
Arrivée de Christelle Spinner à la direction technique des domaines de François-Xavier Borie. Œnologue de grande qualité, Christelle Spinner a travaillé aux côtés d'Eric Boissenot, le conseiller discret des plus grands du Médoc (mais aussi des petits, à qui il consacre autant de temps…) avant de remettre en forme La Tour-de-Mons… 76 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot.
17/17,5 - Fruits noirs, épices, boisé marqué, bouche avec de l'éclat, de la profondeur, séveux, plein, tendu, riche, long, serré, bien équilibré.
O = 2017 G = 14 ans

Haut-Bages-Libéral *5e CC*
Claire Villars : *« On a eu cent personnes ici et cent personnes à Ferrière. On a terminé le 11 octobre. Le premier jour des vendanges, on a eu l'Inspection du travail venue nous rappeler qu'on n'avait pas le droit de travailler plus de six jours d'affilée. Donc, le dimanche, on n'avait pas de vendangeurs et on voyait la vigne s'abîmer… Ici, on a beaucoup de calcaire et on ne souffre jamais de la sécheresse. On a un peu plus de merlots, car ils étaient exceptionnels. On est en biodynamie depuis 2008 sur une partie du vignoble. »* 70 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot.
15 - Fruits noirs, prise de bois, milieu de bouche léger, tendre, assez élégant, délicat, vif et nerveux.
O = 2016 G = 13 ans

Haut-Batailley *5e CC*
François-Xavier Borie : *« La météo capricieuse a rendu la fin des vendanges difficiles. On était toujours en temps incertain, jamais de franchise. Après, c'est une affaire de décision, comme celle qui fut la nôtre : choisir de ramasser gaillardement dans les meilleurs cabernet-sauvignon. »* Vendanges du 3 au 16 octobre. 71 % cabernet-sauvignon et 29 % merlot.
15,5/16 - Fruits noirs, épices, bouche ronde, suave, pleine, élégante, assez moelleuse, tanins doux, pas trop extrait, du volume mais des tanins très fondus.
O = 2016 G = 12 ans

Lafite *1er GCC*
Charles Chevallier : *« Année difficile, car météo peu clémente. On a eu un orage de grêle en avril, de la coulure, du millerandage… Ce fut très complexe en termes de protection phytosanitaire. Mildiou, oïdium, botrytis, les stagiaires cette année étaient contents : ils avaient du boulot ! 2012, c'est une année de millésime, pas une année standard, il y avait des contraintes vraiment liées au millésime. Quand on met 2012 sur une bouteille, j'en suis fier, car cela correspond à une bagarre et à un résultat. »* 91 % cabernet-sauvignon, 8,5 % merlot, 0,5 % petit verdot.
16,5/17 - Fruits noirs, complexe, net, frais, bouche tendue, réglissée, bonne longueur, concentré et fin. Serré, pointe végétale pas encore fondue.
O = 2018 G = 15 ans
Carruades de Lafite. 53 % cabernet-sauvignon, 42 % merlot, 3 % cabernet franc, 2 % petit verdot.
14 - Fruits noirs, épices, bouche vive, tendue, fraîche, serrée, vineuse, fruits rouges en finale qui remontent.
O = 2016 G = 10 ans

Latour *1er GCC*
Notes entre parenthèses, car le domaine a cessé de vendre en primeur. On ignore quand ces vins seront commercialisés. Cette année, Latour a remis en vente un lot de 1995, qui s'est très bien vendu car proposé au-dessous du prix généralement affiché par les négociants.
Frédéric Engerer : *« On est à fond sur la bio. En 2013, tout l'Enclos sera en bio et tout le côté est sera en biodynamie. Une partie sera travaillée au cheval, mais avec sept chevaux on ne peut pas tout faire. Je n'avais pas mesuré l'impact social, le rapport des gens avec les chevaux. Ce n'est pas seulement la passage du tracteur, de la mécanique à l'animal, c'est autre chose : un cheval, c'est vivant, ça peut être malade, et les gens s'en informent dès l'embauche. On est dans les clous pour demander la certification bio si on la voulait. On n'a pas eu de réduction de rendements et pas d'avance non plus sur la maturité. »*
(17,5/18) - Gelée de framboise, sucrosité, bouche ronde, tendue, fraîche, équilibrée, tanins soyeux, long, tendu, frais et gourmand.
O = 2018 G = 15 ans
(15,5/16) - Forts de Latour (second vin). Fruits rouges, joli nez très expressif, bouche ronde, épicée, joli fruit, tendu, serré, un peu agressif en finale.
O = 2017 G = 13 ans
(14) - Pauillac. Nez floral, fruit rouge, bouche tendre, tendue, fine, séveuse, serrée en finale.
O = 2015 G = 8 ans

Lynch-Bages *5e CC*
Nicolas Labenne : *« Pour le moment, nous n'avons pas adopté le tri optique, car ce n'est pas complètement adapté. C'est une solution qui va avancer, mais là c'est trop tôt, car la machine sélectionne surtout à partir de la couleur de la baie. Il peut y avoir des baies bien colorées mais pas assez mûres… Même le tri manuel n'est pas satisfaisant : ce n'est guère qu'enlever quelques baies de-ci de-là. Nous, on trie à la vigne. On a monté deux lignes avec des systèmes d'érafflage nouveaux par oscillation et une table de trie vibrante. Nous avons pour érafler un système de battage, comme sur une machine à vendanger dernier cri : des petits batteurs séparent les rafles des baies qui tombent sur des rouleaux, avec des espaces différents triant pépins, pédicelles, grains, rafles… Ce sont deux progrès significatifs pour Lynch-Bages, car les érafloirs n'avaient pas évolué depuis cinquante ans. On essaie aussi le foulage dynamique Pellenc. On travaille avec eux et la fac, on fait des essais, c'est un bon échange. »* 71 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % petit verdot.
17 - Fruits noirs, bouche ample, gourmande, bien fruitée, tanins fins, élégant, une version raffinée de Lynch-Bages, très pur, très droit.
O = 2018 G = 15 ans
Echo (second vin). 57 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot, 10 % cabernet franc.
14,5 - Nez fruité, bouche vive, tendue, léger, bien fruité, pas de faiblesse, gourmand.
O = 2015 G = 8 ans

Lynch-Moussas *5e CC*
Le domaine avait été longtemps en indivision entre trois frères Castéja avant qu'Emile, le père de Philippe (tenant du titre), le rachète en 1970 et replante le vignoble. Il ne restait alors que 4 hectares ; aujourd'hui, il en couvre 60. La cuverie a été refaite une première fois par Emile en 1990, puis en 2006 par Philippe, qui le fait passer à « l'ère moderne » en refaisant les bâtiments d'accueil et le chai à barriques. *« On n'a pas beaucoup rigolé cette année. On a fait une sélection sévère entre premier et second vin : 55 % de grand vin. On avait une extraction facile, donc on n'a pas fait de remontages à outrance, on a laissé macérer à chaud pendant trois semaines. C'est grâce à cela que l'on a un milieu de bouche garni. »* 79 % cabernet-sauvignon, 21 % merlot. Rendement de 41 hectolitres à l'hectare.
14,5 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, frais, gourmand, dense mais moelleux, chocolaté, bien rond.
O = 2016 G = 10 ans
Les Hauts de Lynch-Moussas (second vin) : 60 % cabernets et 40 % merlot.
13,5 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, suave, tanins doux, tendre. Assez gourmand.
O = 2015 G = 6 ans

Mouton-Rothschild *1er GCC* ♥
Philippe Dhalluin, le boss : *« La floraison, la véraison étaient pile dans les dates des moyennes des cinquante dernières années ; on s'est dit que les vendanges seraient à l'identique. En fait, on a commencé dix jours plus tard que les dates moyennes. »* Eric Tourbier, l'adjoint du boss : *« On avait énormément d'anthocyanes et de tanins grâce aux nuits fraîches et une maturation assez longue qui favorise la complexité aromatique. Le danger, c'était d'avoir de la structure et rien pour habiller autour, manquer de chair. »* 90 % cabernet-sauvignon, 7 % merlot, 3 % cabernet franc. 70 % de barriques neuves. 13,1 °.
17,5/18 - Fruits noirs, cerise, fumée, bouche ample, large, tanins fins, gourmands, juteux, tanins serrés en finale, beau fruit, cerise et mûre, velouté, élégant, long. Très joli Mouton plus sur les saveurs de fruits que 2006, ancien grand millésime de Mouton, lui davantage sur la structure.
O = 2018 G = 15 ans
Petit-Mouton (second vin). 79 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 2 % cabernet franc. *« On est à 40 % de bois neuf. On en a diminué le pourcentage, car le cuvier bois est tout neuf… »*
14,5 - Nez boisé, moka, bouche souple, veloutée, pleine, tendue, serrée, accrocheur, cheminée, onctueux.
O = 2015 G = 7 ans
Aile d'argent (le blanc de Mouton). 63 % sauvignon et 37 % sémillon.
14 - Poire, fruits blancs, bouche tendre, bien fruitée, gras, plein, finale plus courte que dans le 2011.
O = 2014 G = 5 ans

Pedesclaux *5e CC*
Vincent Bache-Gabrielsen : *« Le vignoble couvre 43 hectares. »* Il en couvrait 26 lors de l'achat en 2009 par Jacky Lorenzetti, fondateur de Foncia. *« On refait les installations complètes de Pedesclaux. On construit à côté des installations anciennes, et ce sera pour les vendanges 2014. Les travaux portés par Wilmotte, un choix résolument moderne. Cette année, les presses étaient assez jolies. A chaque récolte, on voit des raisins avec plus de fond et on utilise des presses de plus en plus qualitatives. On a une réelle progression depuis 2009. On continue de remembrer. Cette année, on a fait un échange qualitatif avec Lafite sur 4 hectares… »* 63 % cabernet-sauvignon, 32 % merlot, 5 % cabernet franc. 70 % de bois neuf.
14 - Fruits noirs, bouche concentrée, vive, tannique, puissante, serrée, finale sur la prise de bois, bons fruits noirs mais assez extrait, finale tannique.
O = 2016 G = 10 ans

Pichon-Longueville *2e CC*
Jean-René Matignon : *« C'est un millésime qui a demandé un gros travail de vigneron, on a dû faire plusieurs vendanges vertes, de l'effeuillage, pour des rendements relativement modestes : 31 hectolitres à l'hectare. Mais cet effet rendement a été significatif pour obtenir la maturité. L'objectif était d'avoir des grappes bien aérées, les meilleures conditions possibles pour faire mûrir les baies et ne pas être troublé par la pourriture. On a fait surtout du tri pour les baies vertes et roses. La vendange se*

CHATEAU
TALBOT

CURIOUS D. // PHOTO : Sébastien luckystudio

www.chateau-talbot.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

prépare en juillet et août. Le tri, c'est un filet. » 80 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot.
17 - Nez réglissé, épices, petite note de framboise, bouche tendue, serrée, fruité, très construit, très sérieux mais avec le fruité, juteux, beaucoup d'éclat.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*
Les Tourelles-de-Longueville, le second vin, représente 40 % de la production. 60 % merlot, 28 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc, 2 % petit verdot.
14 - Bien fruité, bouche fraîche, gourmande, bien juteuse, serrée en finale, le milieu de bouche est assez léger, le fruité bien présent.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande ***2e CC***
Nicolas Glumineau n'est pas allé bien loin, à peine quelques kilomètres. Parti du nord, de Montrose, il a émigré vers le sud, à Pauillac, pour diriger ce superbe cru, propriété des champagnes Roederer. *« On a conservé ces merlots qui avaient un soyeux remarquable, chaque millésime est différent et cette année on avait des merlots magnifiques. Je me méfie des schémas tout préparés, je cherche à faire un vin de plaisir… »* 59 % cabernet-sauvignon, 28 % merlot, 8 % cabernet franc, 5 % petit verdot.
16 - Fruits noirs, floral, gelée de framboise, bouche ample, moelleuse, crémeux des tanins, épicé, plein, fin, élégant.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*
Réserve de la Comtesse, le second vin : 64 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot, 5 % petit verdot.
13,5 - Fruits rouges, de l'éclat, bouche souple, ronde, fruitée, un peu fuyant en finale, gourmand.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Pontet-Canet ***5e CC***
Alfred Tesseron : *« J'ai fait à peu près la même récolte que l'an passé, 34 hectolitres à l'hectare. On a opté pour des cuves amphores, des dolias. On en a 80 et il en arrive 20 de plus, ce qui va représenter un tiers de la récolte. Elles ont été dessinées par Jean-Michel (Jean-Michel Comme, directeur technique). On ne voulait pas une cuve trop large à la base, pour ne pas avoir trop de contact avec les lies. La base large fait des vins plus gras, et la base étroite des vins plus tendus. On voulait relier la cuve à la propriété et donc chaque cuve contient des éléments du terroir, du calcaire dans la meilleure partie de l'argilo-calcaire, des graves d'une parcelle de Pontet-Canet et de l'argile de la propriété. On a une lentille d'argile où l'on a envoyé une pelle pour récupérer. On ne voulait pas de béton gris… Le plan nous appartient, un maçon local nous en fait quatre par semaine. »* Elevage : un tiers en dolia, 50 % en barriques neuves et le reste en barriques d'un vin. 65 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 4 % cabernet franc, 1 % petit verdot.
17,5/18 - Fruits noirs, épices, bouche fine, tendre, tanins vifs, croquants, assez serrés, juteux, frais, très élégant, serré en finale, tendu.
O *= 2017* ***G*** *= 15 ans*

Saint-estèphe

Calon-Ségur ***3e CC*** ♥
Le domaine a été racheté en 2012 par le Crédit mutuel de l'Ouest. Laurent Dufau a été nommé gérant le 15 mars dernier : *« Je suis médocain de Listrac, mes grands-parents étaient viticulteurs. J'avais une carrière plus orientée vers la vinification, puis j'ai fait des stages chez Rothschild et je suis parti quinze ans dans la maison de négoce à faire du commerce, beaucoup de voyages, d'export, puis j'ai dirigé la maison de négoce Ballande et Menneret pendant six ans. »* Vincent Millet reste aux commandes techniques : *« Le vrai défi, c'est le vignoble. La restructuration a commencé en 1997/1998 par le cru bourgeois Capbern, pas sur Calon. Tout cela allait doucement. Quand je suis arrivé en 2006, on a accéléré le processus. Mais on ne peut pas arracher les vieilles vignes trop vite. On va refaire la cuverie pour l'adapter au parcellaire. On va faire, comme à Capbern, une cuve pour une parcelle ou même une demi… »* 78 % cabernet-sauvignon, 20 % merlot, 2 % petit verdot.
17,5 - Nez séveux, cerise noire, très frais, bouche douce, peu acide, délicate, fraîche, élégant, très beau fruit, tanins très raffinés.
O *= 2017* ***G*** *= 14 ans*
Marquis de Calon (second vin). 69 % merlot, 31 % cabernet-sauvignon. 14,2 °.
14,5 - Fruits confits, vanille, fraise au sucre, moelleux, sucrosité. Structure moins élégante que celle du grand vin, milieu de bouche moins raffiné, mais très gourmand. Une gourmandise.
O *= 2015* ***G*** *= 10 ans*

Cos-d'Estournel ***2e CC***
Beaucoup de changement humain dans les châteaux de Saint-Estèphe en une année. Ici, c'est Aymeric de Gironde (*« J'étais chez Axa ces six dernières années et avant chez Krug, directeur général »*) qui remplace Jean-Guillaume Prats, parti chez LVMH. Chez Montrose et Calon-Ségur également, les têtes nouvelles changent l'ambiance. Le chacun-chez-soi a fait place à la convivialité et à l'échange. Même les « hommes de l'ombre » comme Dominique Arangoits, le chef technique de Cos, s'aventurent à la lumière. *« On a eu un hiver très sec et un printemps qui commence sec également. Puis il s'est mis à pleuvoir et à faire froid, ça a donné un millésime tardif. Mois d'août exceptionnellement chaud et sec, mais on n'a pas rattrapé le retard, les nuits étaient fraîches, avec des alternances de 13 degrés avec le jour, comme en 2005. L'eau de septembre a évité le blocage de maturité. On a vendangé du 28 septembre au 15 octobre : une des plus longues vendanges de Cos. Ce qui nous sauve, ce sont les vieilles vignes dans ces années extrêmes… pH plus haut que d'habitude. Depuis 2003, on n'a pas été aussi peu acide. »*
15,5/16 - Nez discret, fruits rouges, tanins veloutés en bouche en séquence première, mais la suite est plus tannique, prise de bois marquée. Vin solide, un peu austère à ce stade, mais avec de la fraîcheur et des tanins qui devraient bien évoluer à l'élevage.
O *= 2017* ***G*** *= 13 ans*
13,5 - Les Pagodes-de-Cos (second vin). Fruits rouges, bouche fraîche, tendue un peu séchante, pas très longue, tannique, tendue, finale carrée.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*
Blanc de Cos-d'Estournel : *« On a surgreffé des vieux pieds de cabernet en sauvignon et sémillon. »*
14 - Floral, citronné, grillé, vif gourmand, bien fruité, bonne longueur, vif, frais.
O *= 2014* ***G*** *= 5 ans*

Cos-Labory ***5e CC***
Bernard Audoy : *« Production : 30 hectolitres à l'hectare, c'est le rendement que j'ai fait en 1991 quand il y a eu le gel d'avril. Ici, en 2012, on a eu un peu de gel, ensuite la floraison froide, humide, longue, un peu de mildiou sur grappes, on a dû couper un peu de raisin à cause du mildiou. Après la véraison, elle aussi hétérogène, on a recoupé, cette fois les raisins verts, et à force de couper on en est arrivé à 30 hectolitres à l'hectare, et en plus l'été a été sec… J'ai commencé le 8 octobre et à la fin, sur argile, ça commençait à pourrir. Les merlots ont été ramassés au début et ont mieux tenu, et sont donc plus présents dans l'assemblage. »* 50 % merlot, 50 % cabernet-sauvignon. pH 3,85 : *« Ce sont surtout les cabernets qui ont peu d'acidité. »*
14,5 - Fruits noirs, bouche dense, gourmande, tendue, veloutée, finale tannique, plein, long. Assez réussi dans ce millésime.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Lafon-Rochet ***4e CC***
Basile Tesseron : *« On a commencé le 8 octobre et fini le 19. On s'est retenu sur les presses, on en a dans l'assemblage mais peu. On a limité les remontages, on avait peur d'extraire des tanins durs… »* 67,5 % de cabernet-sauvignon, 30 % de merlot, le reste en petit verdot.
15 - Nez fruits rouges, bouche tendue, vive, séveuse, mentholée, note d'orange, longue, tanins un peu accrocheurs. Frais et vif.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Montrose ***2e CC***
On l'a connu à Mouton pendant longtemps, puis quelques mois de semi-repos et le revoilà avec une toute nouvelle casquette : patron de Montrose… Hervé Berland : *« Je suis arrivé le 10 avril 2012 et c'est une sacrée aventure. »* Les pharaoniques travaux initiés par des gens du métier, les propriétaires, la famille Bouygues, touchent à leur fin. Nous avons visité le nouveau chai à barriques, incroyablement beau, sobre et respectueux de l'architecture médocaine. *« C'est drôle, chaque fois que les gens entrent ici, ils parlent à voix basse, comme dans une église ! »* C'est vrai que le lieu, avec son cloître qui l'entoure, invite au respect. Jean-Claude Berrouet, ancien vinificateur de Pétrus, est nouveau consultant du domaine depuis cette année. Influence de Jean-François Moueix, propriétaire du roi des pomerols et actionnaire de Montrose. Hervé Berland : *« On y est allé doucement, on a travaillé dans la délicatesse, une jolie matière à aller chercher, mais il ne fallait pas perdre au passage une partie du fruit. On a un vignoble qui est vieux et donne de faibles rendements – trop vieux. Il va falloir arracher et renouveler sur certaines parcelles. On va replanter en petit verdot et en cabernet-sauvignon. A l'avenir, il y aura moins de merlot. »* 57 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, 5 % cabernet franc, 1 % petit verdot. Le grand vin représente 54 % de la production.
16,5 - Fruits noirs, épices, bouche fine, souple, fraîche assez juteuse, bonne longueur, tanins en finale assez éveillés, droit, bien dans son style mais sans rusticité.
O *= 2017* ***G*** *= 15 ans*
La Dame de Montrose, le second vin, représente 29 % de la production. 76 % merlot, 24 % cabernet-sauvignon.
14 - Fruits noirs, poivre, rose, bouche gourmande, souple et séveuse, assez carrée en finale. Pas trop extrait.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

€ : prix garanti par la propriété. ➔ : 10 euros et moins. ➔ : vente en direct. ♥ : coup de cœur. ***CC*** : cru classé. ***GCC*** : grand cru classé.
O *= 2016* : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. ***G*** *= 10 ans* : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

Les crus bourgeois

On s'attendait au pire. Sachant que le tardif cabernet-sauvignon avait souffert avec les pluies d'octobre, il était en effet à redouter des déviations aromatiques dues aux attaques de pourriture, et des goûts très végétaux (poivron, au mieux) en absence d'une maturité complète. La dégustation de quelque 200 échantillons pouvait virer au calvaire. Il n'en fut rien. Certes, l'effet millésime se fait sentir, surtout dans les appellations du Nord (saint-estèphe et médoc), qui, sur leur sol argilo-calcaire, supportent mieux les années chaudes et tardent toujours à obtenir la pleine maturité. Mais, depuis quelques années, la présence de plus en plus importante de merlot (précoce) permet de combler le retard. Toutefois, ce sont les appellations du Sud et du Centre, celles situées sur graves argileuses, qui s'en sortent le mieux. Margaux propose des vins très aboutis et fruités et nous avons eu beaucoup de plaisir à goûter les haut-médoc (sur sols de graves) où la plupart des vinificateurs n'ont pas cherché à nous faire prendre un millésime moyen (2012) pour un grand (2010, par exemple). Des vins fins, élégants, peu extraits, en souplesse et en fruit, qui pourront se boire dans les quatre ans en offrant beaucoup de plaisir.

Médoc

L'Argenteyre
05.56.41.52.34.
14,5 - Fruits rouges, végétal frais, note mentholée, gourmand, cassis, tanins savoureux, tendu, fin. 6,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

De Bensse
14,5 - Mûre, bouche fruitée, tendue, serrée, accrocheuse, très fruits noirs, assez fin, tanins croquants.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Blaignan
13 - Fruits noirs, tabac, mûre, bouche fruitée, fraîche, tanins un peu épais en finale, demande à se dépouiller à l'élevage.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

La Branne
05.56.41.55.24 - 06.08.92.80.38
14,5 - Fruits noirs, boisé, cerise, bouche ronde, souple, assez fondue, serrée en finale, le boisé ajoute des notes cacao. 6,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Des Brousteras
Christian et Alain Renouil ont vendu une grande partie du vignoble, 23 hectares, à Bernard Magrez, mais continuent à produire sur une surface réduite un vin solide, aux tanins affirmés.
14 - Fruits noirs, cerise cuite, bouche ronde, savoureuse, tanins croquants, assez accrocheurs en finale.
O *= 2010* ***G*** *= 8 ans*

Carcanieux
05.56.59.84.23.
13,5 - Fruits rouges, bouche vive, fraîche, élégante, tanins fins, accrocheurs, tendu, assez pur. 6 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Clos du Moulin
05.56.41.50.79.
14,5 - Nez fruits rouges, bouche pure, bien fruitée, élégante, tendue, belle finale sur les fruits rouges ; gros vin. 10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

David
14,5 - Fruits rouges, prune, bouche vive, fraîche, élégante, tanins vifs et croquants, bon fruit.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Fleur-la-Mothe
05.56.59.67.06
15,5 - Fruits noirs, sanguin, charnu, tanins veloutés, juteux, élevage élégant, frais, persistant, harmonieux. 8,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Fontis
05.56.73.30.30.
14 - Fruits noir, mûre, onctueux, frais, juteux, boisé élégant, joli vin de fruit, tanins délicats. 10,50 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Greysac
05.56.41.58.59.
Ancienne propriété de la famille Agnelli (Fiat, etc.), ce domaine a été racheté l'an passé par Jean Guyon, déjà propriétaire de Rollan-de-By, La Clare… Il devient ainsi l'un des plus importants exploitants en surface du Médoc.
14,5 - Fruits noirs, mûre, violette, bouche ronde, moelleuse, serrée en finale, mais droit et bien fruité. 11 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Grivière
05.56.73.31.51.
15 - Nez boisé blond (vanille), épices douces, bouche ronde, savoureuse, assez longue, bonne tenue en longueur, tanins croquants, bon élevage en cours. 15 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Ladignac
14 - Fruits rouges, savoureux, boisé marqué, assez fin, élégant, trame

serrée, doit s'harmoniser.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Les Lattes
Château Carcanieux : 05.56.59.84.23.
14,5/15 - Fruits noirs, pointe de cerise, bouche ronde, souple, assez fraîche, petits tanins vifs et serrés en finale, assez accrocheur mais frais. 5 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Leboscq
15,5 - Fruits noirs, charnu, suave, tanins fins, veloutés, très joli fruit, bien frais, finale astringente, persistant, note de poivre.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Lestruelle
13,5/14 - Nez lie, bouche fruitée, tendue, un peu astringente, serrée en finale, tanins accrocheurs. A revoir après élevage.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Loudenne
05.56.73.17.80.
14 - Fruits rouges, vanille, bouche fraîche, tendue, vive, la prise de bois marque le vin et durcit les tanins, l'élevage devrait fondre l'ensemble. 11,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Lousteauneuf
05.56.41.52.11.
14,5/15 - Fruits noirs, mûre, charnu, moelleux en milieu de bouche, tanins serrés, poudrés, note de Zan à la menthe, tout en finesse. 10,40 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Maison-Blanche
13 - Vanille, fruits noirs, bouche ample, large, un peu extraite, le bois sèche un peu en finale.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Du Monthil
14,5/15 - Fumée, un peu réduit, charnu, dense, juteux, savoureux, texture fine, veloutée, élevage élégant.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Moulin-de-Cassy
05.56.41.57.75.
Olivier Compagnet dirige avec ses parents trois domaines sur 65 hectares : Château Le Pey, Grand-Bertin-de-Saint-Clair et ce Moulin-de-Cassy. Il propose aussi un « Elise »(sur 2,5 ha), un vin blanc, un pur sauvignon délicieux.
14 - Fruits noirs, séveux, soyeux, pureté de fruit, note de réglisse, tanins fins, un peu astringent en finale, bon retour de vin. 7 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Noaillac
05.56.09.52.20.
13,5 - Nez expressif, fruité très pur, framboise, mûre, élevage fin, frais, tanins veloutés. 6 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

De Panigon
14 - Réducteur, bouche vive, fine, pas très dense mais bien fruitée, plaisant par son fruit, finale serrée.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Patache-d'Aux
05.56.41.50.18.
14,5 - Poivre, fruits noirs, charnu, savoureux, fruité pur, élevage marqué en l'état, équilibré, frais. 9,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Poitevin
05.56.09.45.32.
14,5 - Boisé marqué, fruits noirs, charnu, dense, un peu tassé par la prise de bois en barriques à ce stade de son élevage. Devrait bien évoluer. 8 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Ricaudet
13,5 - Fruits rouges, bouche fondue en attaque, serrée ensuite, tanins présents, assez fin.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Saint-Christoly
05.56.41.82.01.
13,5/14 - Fruits rouges, cerise, bien fruité, bouche vive, pas très longue mais joli fruit, finale accrocheuse. 7,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Sègue-Longue-Monnier
05.56.09.57.28.
13 - Fruits noirs, épices, boisé présent, rond, souple, davantage en gourmandise qu'en finesse. 9 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Sigognac
05.56.09.05.04.
14 - Vanille, fruits rouges, bouche vive, boisée, assez frais, gourmand, bien travaillé. 9,95 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Le Temple
05.56.41.53.62.
14 - Poivre, ronce, frais, milieu de bouche un peu écrasé, matière dense, joli vin marqué par l'élevage, à attendre. 6,82 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Tour-Séran
Domaines Rollan-de-By : 05.56.41.58.59.
14,5 - Fruits rouges, bouche fine, élégante, bien fruitée, fraîche, serrée mais sans dureté ; vin flatteur. 14 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Vernous
05.56.41.13.57.
14,5 - Fruits noirs, cassis, sureau, juteux, beaucoup de fond, élevage puissant et soigné, finale tannique, un peu accrocheur, doit se fondre. 6,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Haut-médoc

Plus de maturité sur les haut-médoc que sur les médocs.

D'Agassac
14,5 - Fruité éclatant, épices, bois de réglisse, tanins souples, rond, gourmand, élevage discret, tout en finesse.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

D'Arche
05.56.56.04.35.
14,5 - Fruits noirs, boisé, bouche fraîche, élégante, tendue, séveuse, marquée par son élevage, mais bien juteuse. 18 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

D'Arcins
14 - Grillé, épicé, bouche ronde, souple, fondue, tanins veloutés, long et frais.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Barreyres
13,5/14 - Poivre, réglisse, assez fin, frais, gourmand, tanins aimables, souples, long sur le fruit, élevage discret.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Beaumont
15 - Réglisse, boisé, bouche tannique et juteuse, bien fruitée, longue, fraîche.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Bel-Air
Géré par l'équipe de Saint-Pierre et Gloria. 61% cabernet-sauvignon, 39% merlot. 25% de bois neuf. 38 hectolitres à l'hectare.
14,5 - Nez et bouche fruits rouges, souple, tendre, ouvert.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande
14 - Fruits rouges, griotte, bouche ronde, suave, bien fruité, tanins moelleux, gourmand, vif en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Bibian
14,5/15 - Fruits noirs, charnu, suie, astringent en milieu de bouche, le vin domine, long, séveux, doit se fondre, élégant.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Du Breuil
Château Cissac : 05.56.59.58.13.
14 - Fruits noirs, truffe, bouche ronde, moelleuse en attaque, bonne matière, tanins bien présents en finale, mais qui devraient se fondre. 6,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Charmail
05.56.59.70.63.
14,5 - Fruits rouges, gourmand, milieu de bouche fin, tanins veloutés, élégant, harmonieux, finale persistante. 13,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Cissac
05.56.59.58.13.
14,5 - Fruits noirs, suie, réglisse, milieu de bouche frais, tendu, tanins fins, élevage délicat, tout en finesse. 10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Dasvin-Bel-Air
De Château Maucamps
14,5 - Nez discret, bouche légère, ronde, tanins fins, pas trop extrait, bonne longueur.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Devise d'Ardilley
05.57.75.14.26.
14 - Fruits rouges, tendu, riche, juteux, astringence en milieu de bouche due à la prise de barrique, bon retour de fruit, assez séveux. 8,40 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Dillon ♥
05.56.95.39.94.
15 - Nez fumé, boisé, bouche souple, ronde, tanins fins, assez élégant, frais, délicat. 6,90 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Domaine Andron
José Castells : *« On vendait tout au négoce en vrac et depuis 2009 on met de petites quantités en bouteille, on vend sur les marchés à la clientèle particulière. On a commencé doucement, je ne peux pas être à la fois sur la route et dans les vignes. »* Aux 2009 et 2010 plutôt fluides succède ce 2012, nettement plus frais et concentré. A suivre si l'essai perdure…
14,5 - Fruits noirs, bien mûr, juteux, bon fond de vin, tanins veloutés, gourmand, cerise, élevage élégant, fruit en finale.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Domaine de Cartujac
13,5 - Fruits rouges, note florale, tendu, frais, en finesse, boisé fin, finale un peu séchante en l'état.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Duthil
14 - Floral, rose rouge, bouche ronde, souple, fraîche, joli fruit, vin gouleyant, facile à boire.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Fonpiqueyre
Des Domaines Lapalu, comme Lieujean et Liversan *(voir ci-après)*, mais non vendu en primeur aux particuliers.
14,5/15 - Nez discret, bouche légère, fin, pas trop extrait, élégant et délicat.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Fontesteau ♥
05.56.59.52.76.

100 hectares dont 30 de vignes, le reste en prés et forêts. Dominique Fouin : *« Je me suis installé ici en 1984. Le domaine appartenait à M. Léglise. Il avait 76 ans et pas de descendance, le vignoble déclinait avec 7 hectares. On a fait un GFA avec Jean Renaud, qui était expert et m'avait proposé cette propriété. Il est devenu mon associé et mon beau-père. On avait la partie vignoble, mais pas les bâtiments, et quand les héritiers ont vendu le château, un de nos clients allemands s'est manifesté. Il a racheté le château et des parts du vignoble, ça nous a donné un peu d'assise et de soutien financier, ce qui nous a permis de donner vie à nos idées. »* 60 % merlot, 38 % cabernet-sauvignon, 2 % de franc.
15,5 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, fraîche, très mûre et gelée de sureau, tanins fins, très beau fruit, milieu de bouche garni, tanins de qualité. 9,60 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Larose-Trintaudon
13,5/14 - Grillé, poivre blanc, bouche délicate, un peu trop marquée par le bois, rugueux en finale, joli fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Larose-Perganson
05.56.59.41.72.
14 - Charnel, bouche un peu extraite, serrée, boisée, tendue, concentrée, accrocheur, style moderne. 13 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Lestage-Simon
13/13,5 - Boisé marqué, bouche puissante, moelleuse, pas très fruitée à ce stade mais ronde.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Lieujean
05.56.41.50.18.
14 - Fruits noirs, séveux, feuillage, mûre, bouche boisée avec un fruit important en contrepoids ; vin flatteur. 7,40 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Liversan
05.56.41.50.18.
15 - Fermé, bouche boisée, mine de crayon, graphite, bonne matière, tanins fins, élégant. 8,60 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

De Malleret
05.56.35.05.36.
13,5/14 - Boisé marqué, bouche très boisée, un peu lourde sur cet échantillon par son boisé important, bon fond de vin derrière. 11,20 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Maucamps
05.57.88.07.64.
13,5/14 - Fruits rouges, bouche tendre, souple, fondue, bien fruitée ; vin élégant. 13,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Moulin-de-Blanchon
05.56.59.38.66.
16,5 - Fruits rouges, rond, moelleux en milieu de bouche, très juteux, suave, élevage fin, harmonieux, tendu, poivre, racé. 7,10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Du Moulin-Rouge
05.56.58.91.13.
Laurence Ribeiro : *« Mon grand-père a développé le commerce à sa façon. Il visitait les départements voisins avec sa 2 CV, puis, avec la 4 L, allait chez les épiciers. A l'époque, ils étaient ravis de voir un vigneron habillé simplement, avec le béret et sa petite sacoche. Certains lui disaient : je n'ai pas le temps, allez dans le tiroir-caisse, prenez ce qu'il y a et donnez-nous l'équivalent en vins. Il préférait passer en fin de journée, quand la caisse était bien remplie. Nos deux enfants, Lucie et Geoffray, vont reprendre. On a 25 hectares, cela devrait pouvoir fare vivre deux familles. On essaie de s'agrandir un peu, mais les grands châteaux achètent plus cher que nous. »*
14,5/15 - Boisé, bouche ronde en attaque, tanins assez fins, joli fruit derrière, assez juteux. 8,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Paloumey
05.57.88.00.66.
14 - Menthol, griotte, bouche légère, tendre, souple, serrée en finale. 13 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Du Retout
05.56.58.91.08.
13,5 - Tabac, épices, frais, léger, assez élégant, tanins vifs, accrocheurs, mais bon fruit. Devrait se fondre, finale pas encore définie… 8,50 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Reysson
A Vertheuil, côté Saint-Estèphe. Majorité de merlot sur sol argilo-calcaire.
14 - Nez fruits noirs, bouche serrée, fruits noirs, gourmand, assez tannique, serré en finale, prise de bois.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Saint-Paul
15 - Fruits noirs, cassis, cerise, charnu, Zan, élevage équilibré, juteux, très fin, fruité très présent en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Sénéjac
Lorraine Cordier, disparue en avril 2011, a laissé Sénéjac à ses neveux, les fils de sa sœur Nancy, afin que les propriétés viticoles restent dans le giron de la famille Cordier. Damien Hostein, le fils du directeur technique de Talbot, dirige le domaine. 55 % cabernet-sauvignon, 29 % merlot, 12 % cabernet franc, 4 % petit-verdot.

14 - Nez fermé, fruits noirs, cerise, bouche vive, fruitée, tendue, serrée en finale. Vin plutôt carré, un peu de tanins rugueux en finale, un peu extrait.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Tour-Saint-Joseph
14 - Nez lie, bouche souple, fondue, tanins doux, rond, joli fruit, frais et fin.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Trois-Moulins
14 - Charnu, fin, frais, savoureux, boisé assez puissant et élégant, chocolat, harmonieux.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

De Villambis
05.56.73.90.90.
13,5 - Fruits rouges, boisé, bouche marquée par le bois, planche, du fruit mais trop de bois sur l'échantillon. 7,10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Listrac

Baudan
05.56.58.07.40.
15 - Fruits noirs, chocolat, onctueux, charnu, frais, élevage élégant, persistant, juteux, tanins fins, veloutés. 11 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Cap-Léon-Veyrin
05.56.58.07.28.
15,5 - Nez fruits noirs, bouche souple, fondue, tanins soyeux, vin un peu margalien. 9 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Fonréaud
05.56.58.02.43.
14,5 - Fruits noirs, suie, assez onctueux, frais, séveux, tanins nerveux en finale. 12 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Lestage
05.56.58.02.43.
13,5 - Boisé, bouche marquée par le bois, bonne matière derrière mais échantillon difficile à juger. 12 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Reverdi
05.56.58.02.25.
13,5/14 - Nez fruits rouges, bouche fine, tannique mais fondue, bonne longueur, un peu chaleureuse. 11 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Saransot-Dupré
14 - Fruits noirs, tendre, rond, tanins veloutés, juteux, harmonieux, élevage fin, du fruit en finale.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Moulis

Biston-Brillette
14 - Fruits rouges, bouche un peu compotée, puissante, riche, un peu accrocheur en finale, mais bon fond de vin.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Duplessis
05.56.58.22.01.
14 - Nez mentholé, bouche assez fine, un peu accrocheuse, mais tanins fins, assez délicats. 10,90 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Gressier-Grand-Poujeaux
15 - Biscuit, boisé vanille, bouche fraîche, élégante, tanins fondus, assez élégant, structure un peu margalienne.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Malmaison
05.56.58.38.00.
14 - Fuits noirs, riche, matière dense, onctueux, cassis, très cabernet, vif, végétal frais.
14,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

La Mouline
05.56.17.18.17.
14,5 - Sanguin, bouche douce tanins fondus, bonne longueur, matière généreuse, bon vin à venir. 8,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Myon-de-l'Enclos
Mayne-Lalande : 05.56.58.27.63.
13 - Fruits noirs, boisé assez marqué, sucrosité, moderne mais fatigant.
10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Margaux

D'Arsac
14 - Réglisse, bouche fine, tannique mais fondue, assez puissante, finale rugueuse à ce stade.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Bellevue-de-Tayac
15,5 - Fruits noirs, bouche souple, tanins fondus, frais, gourmands, en

Catherine et Stéphane Chaumont

Château Tour-Sieujean (cru bourgeois)

« C'est vrai qu'on pourrait arrêter de travailler, vendre et vivre de nos rentes. On s'est posé la question ! C'est beaucoup de contraintes, mais on se motive à fond et ça commence à payer, on est enfin un peu reconnus. Mon grand-père faisait du vin ici, il a arrêté et il est rentré en cave coop dans les années 60. Mes parents y sont restés jusqu'en 2002. Moi, j'étais étudiante dans le tourisme et je ne voulais pas laisser partir l'exploitation. On a établi un projet et, entre-temps, j'ai rencontré Stéphane, qui était déjà viticulteur dans le nord du Médoc, ça m'a confortée d'avoir un soutien qui s'y connaissait. On a réaménagé les bâtiments en plusieurs étapes, on a créé le chai et le cuvier. On vient de terminer l'accueil. Nous sommes une propriété familiale entourée de crus classés… Depuis dix ans, il y a énormément de petits domaines qui ont été absorbés. Le prix est tellement alléchant qu'ils vendent, puis il y a les problèmes de succession, chacun demande sa part et, au prix actuel, les gens ne peuvent pas payer. On a un fils, et peut-être qu'un jour il sera content d'avoir ces vignes… »

prise de bois mais élégant. Joli vin après élevage.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Grand-Tayac
05.56.58.91.64.
14,5 - Fruits noirs, bouche souple, fondue, élégante, joli fruit, assez fin. 15 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Mongravey
05.56.58.84.51.
14,5/15 - Fruits rouges, fin, charnu, élevage élégant, astringence marquée, juteux, fin, équilibré, doit se fondre. 18 €.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Paveil-de-Luze
05.57.88.30.03.
16 - Fin, élégant, très fruits noirs, savoureux, tanins d'une grande délicatesse, frais, complexe. 20 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Tour-de-Mons
14 - Fruits noirs, réglisse, en prise de bois, tanins assez fins derrière, joli fruit, rond, plein, assez soyeux, finale accrocheuse.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Pauillac

La Fleur-Peyrabon
05.56.59.57.10.
14,5 - Rose séchée, boisé blond, juteux, assez long, le vin supporte son élevage. 17,34 €.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Haut-Bages-Monpelou
14 - Fruits noirs, olive, séveux, bouche ronde en attaque, bonne matière, séveux, tanins serrés en finale, réglissé en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Tour-Sieujean ♥
05.56.59.46.03.
(Voir portrait de Catherine et Stéphane Chaumont)
15/15,5 - Fruits noirs, épices, confit, bouche assez juteuse, fraîche, bonne longueur. 15 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Saint-estèphe

Beau-Site
14,5 - Boisé, bouche un peu écrasée à ce stade, juteux, fumée, beaucoup de fruit, charnu, note florale, savoureux.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Le Boscq
Situé dans la partie la plus au nord de l'appellation. 60 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot.
14,5 - Fruits noirs, cerise burlat, bouche douce, élégante, joli fruit, finale serrée.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Clauzet
05.56.59.34.16.
14,5 - Nez fruits noirs, bouche fraîche avec du fruit, petite note acidulée, tanins vifs, bon élevage. 14,75 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

De Côme
14 - Confiture, prune, boisé, plein, fruits confits, riche, séveux.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Le Crock
Didier Cuvelier (Léoville-Poyferré) : *« On a commencé le 10 octobre et fini le 22. C'est toujours plus tardif ici… »*
50 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, 8 % petit verdot, 5 % cabernet franc.
13,5 - Nez fruits rouges, bouche tannique, serrée, puissante, finale sur les tanins et la prise de bois.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

La Haye
05.56.59.32.18.
13,5/14 - Fruits rouges, bouche vive, fruitée, plaisante, droite, joli fruit, tanins fins, de l'éclat. N. C.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Lilian-Ladouys
Vincent Bache-Gabrielsen : *« On a commencé le 4 pour finir le 15, des vendanges bien resserrées. »*
55 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot. 60 % de barriques neuves sur l'échantillon.
14,5 - Fruits confits, gelée de sureau, bouche ample, marquée par le côté gras du merlot, riche, large, tannique.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Picard
05.56.56.04.35.
14 - Fruits rouges, bouche boisée, fraîche, friand, plaisant, petits tanins croquants. 20 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Tour-de-Pez
05.56.59.31.60.
14 - Fruits rouges, bouche souple, assez fraîche, droite, bonne longueur, plus en élégance et en fruit qu'en densité. 14,20 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Tour-Saint-Fort
05.56.34.16.16.
14,5 - Fruits rouges, frais, bouche vive, suave, fin, tanins élégants, bonne longueur. 13,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Tour-des-Termes
05.56.59.32.89.
13,5 - Note cassis au nez, léger en bouche, serré en finale, un peu dans le désordre à ce stade, mais devrait évoluer vers un vin facile et gourmand grâce à l'élevage.
15 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Hors classement

Ne cherchez pas, cette dénomination « bizarrissime » ne correspond à rien. Il s'agit d'une facilité de rangement pour nous. Que faire, en effet, de ces crus qui ne sont classés ni en 1855, ni artisans, ni – encore moins – crus bourgeois puisque, pour la plupart, ils ont quitté ce groupement ? Famille décomposée, et recomposée le temps de notre dégustation, elle est faite d'électrons libres qui ne se reconnaissent pas dans le « label » cru bourgeois décerné chaque année et pour un millésime. Leur commercialisation et leur communication, notamment à l'export, ne peuvent s'accommoder d'une alternative : être ou ne pas être bourgeois suivant ce qu'en diront les dégustateurs d'un jury ad hoc. Pour l'essentiel, il s'agit d'étiquettes, de marques, comme on dit ici, reconnues, disposant déjà de leurs aficionados et de leur réseau de vente. Comme pour les bourgeois ou les artisans, on retrouve le tir groupé du haut-médoc et une certaine déception côté saint-estèphe, ce qui semble naturel, cette appellation ne prisant guère les millésimes mouillés – à l'exception de l'excellent Haut-Marbuzet.

Médoc

Bois-Carré
05.56.09.08.12 - 06.08.68.45.61
David Renouil a créé ce domaine en 1999 à partir d'une d'une parcelle reprise à sa famille (château Brouteras) : *« Après, j'ai acheté d'autres parcelles autour, uniquement des vieilles vignes. J'ai 6 hectares aujourd'hui, dont 1 le long du site gallo-romain de Saint-Yzans, qui s'appelle Bois-Carré. »* 70 % cabernet-sauvignon 30 % merlot. Elevage en fûts de chêne, 30 % barriques neuves
14,5/15 - Fruits noirs, bouche vive tendue, frais, élégant, bien fruité. *« Si j'avais attendu un jour de plus, c'était foutu. »* 7 €.
O = 2016 G = 7 ans

Clos Manou ♥
(Voir portrait de Françoise et Stéphane Dief)
15 - Fruits noirs, épices, bouche ronde, souple, bien fruitée, savoureuse, pas trop extrait et fruité favorisé.
O = 2016 G = 10 ans
15 - Petit-Manou. 60 % merlot, 36 % cabernet-sauvignon, 4 % cabernet franc. Cerise, pur, bonne maturité, bouche droite, fraîche, tendue, très joli fruit.
O = 2015 G = 6 ans

Fontaine-de-l'Aubier
14 - Nez un peu masqué, bouche vive, fruitée, tanins assez présents en finale, devrait bien évoluer.
O = 2016 G = 7 ans

L'Inclassable
05.56.09.02.17.
14/14,5 - Fruits noirs, discret, bouche souple, bien fruitée, peu extraite, droit, serré en finale, joli fruité, équilibré. 12,50 €.
O = 2016 G = 8 ans

Layauga-Dubosc
14 - Renaissance. Nez bien fruité, bouche tendre, souple, bien fondue, frais, gourmand, très fruité.
O = 2015 G = 7 ans

Potensac
48 % merlot, 33 % cabernet-sauvignon, 19 % cabernet franc.
15 - Nez fruits rouges, bouche fraîche, tendue, serrée mais avec des notes réglissées, rugueux en finale.
O = 2016 G = 8 ans
13,5 - La Chapelle de Potensac. Fruits rouges, bouche serrée, tendue, vive, un peu astringente en finale, joli fruit.
O = 2015 G = 6 ans

Haut-médoc

Citran
15,5 - Fruits rouges, cerise, grenadine, bouche ronde, souple, moelleuse, frais, rond, long, tanins délicats, élevage élégant.
O = 2016 G = 8 ans

Clos du Jaugueyron
05.56.58.89.43.
14,5/15 - Réducteur, bouche fraîche, gourmande, bien fruité, fin, gourmand, pas trop extrait, bonnes saveurs. Prix pas encore fixé.
O = 2016 G = 8 ans

Coufran
05.56.59.31.02
14 - Nez boisé, bonbon, riz au lait, bouche souple, fine, fraîche, tanins fins, soyeux, le boisé marque un peu trop le vin à ce stade. 15 €.
O = 2015 G = 8 ans

De Lamarque
14,5 - Fruits rouges, framboise, fraise, boisé qui valorise le fruit, belle matière généreuse, riche, tannique, un peu marquée par son élevage.
O = 2016 G = 8 ans

Lanessan
15,5 - Fruits noirs, bigarreau, bouche ample, large, souple, bien fondue, savoureuse, riche, longue, tanins de qualité et soyeux.
O = 2016 G = 8 ans

Larrivaux
Plus de 60 % de merlot sur sols argilo-calcaires, 39 % cabernet-sauvignon, 1 % petit verdot.
14,5 - Nez fruits rouges, bouche un peu sur la prise de bois, joli fruit marqué par la barrique mais tendu.
O = 2015 G = 7 ans

Du Moulin ♥
06.10.46.34.35.
16 - Fruits noirs, bouche souple et garnie, fraîcheur mentholée, tanins fins, finale assez serrée, savoureux, fin, élégant. 12 €.
O = 2016 G = 8 ans

Sociando-Mallet
55 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 5 % cabernet franc.
16,5 - Nez boisé, fruits noirs, bouche ronde, souple, bien fruitée, tendue, élégante, un peu serrée en finale, tanins veloutés, long.
O = 2017 G = 10 ans
15 - La Demoiselle de Sociando-Mallet. Moitié merlot, moitié cabernet-sauvignon. *« On a une récolte un peu plus faible. »* Réducteur, bouche souple, tanins fins, bien fruité, équilibré, bonne longueur, riche en saveurs et frais.
O = 2015 G = 7 ans

Soudars
05.56.59.36.09.
15 - Fruits rouges, bouche souple, bien fondue, fraîche, boisé, mentholé, tanins distingués, long, finale sur le fruit. 15 €.
O = 2015 G = 8 ans

Verdignan
05.56.59.31.02.
13,5/14 - Fruits rouges, épices, boisé un peu prenant qui domine l'ensemble, joli vin derrière. 15 €.
O = 2015 G = 7 ans

Listrac

Clarke
05.56.58.38.00.
14,5 - Fruits rouges et noirs, épices, bouche gourmande, fruits au sucre, le fruit est rehaussé par un boisé flatteur et savoureux, riche, puissant. 18,20 €.
O = 2016 G = 8 ans

Clos des Demoiselles
14,5 - Fruits noirs, mûre, bouche légère, tanins fins, vin élégant, délicat.
O = 2015 G = 8 ans

Fourcas-Borie
Géré par l'équipe de Ducru-Beaucaillou. 60 % de merlot, 40 % de cabernet-sauvignon, pas de petit verdot cette année.
14 - Nez fruits noirs, cassis, gelée de cassis, bouche moelleuse, gourmande, tanins accrocheurs en finale.
O = 2015 G = 7 ans

Fourcas-Dupré
05.56.58.01.07.
14,5/15 - Fruits rouges, tanins soyeux, dans un style un peu margalien, frais, gourmand, réglisse en finale.
12 €.
O = 2016 G = 8 ans

Mayne-Lalande
05.56.58.27.63.
14 - Boisé, fruits noirs, mûre, bouche ample, savoureuse, riche, tanins veloutés, le boisé, assez présent et flatteur, rehausse les saveurs. 12 €.
O = 2016 G = 8 ans

Moulis

Chasse-Spleen
Céline Villars : *« On n'a jamais vendangé aussi tard. A partir du 8 octobre et pendant huit jours non stop. »*
Assemblage : 50 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon, 5 % petit-verdot. *« On n'a jamais eu autant de merlot, car les cabernets n'étaient pas mûrs au début, et pourris à la fin. »*
15,5/16 - Fruits noirs, un peu de bois, bouche onctueuse, veloutée, tanins frais, vifs, croquants, joli fruit, long.
O = 2016 G = 8 ans

Maucaillou
14 - Nez fruits rouges, vanille, bouche tendre, souple, tanins délicats, pas trop extrait, finale marquée par la prise de bois, un peu rugueuse.
O = 2016 G = 8 ans

Mauvesin
Propriété de la famille Barton-Sartorius (Léoville-Barton). Beaucoup de cabernets francs : 25 %, 40 % merlot, 2 % petit verdot et le reste en cabernet-sauvignon.
14 - Fruits noirs, bouche fraîche mais moelleuse, gourmande, bien fruitée.
O = 2015 G = 7 ans

Poujeaux
52 % cabernet-sauvignon, 39 % merlot, 6 % petit-verdot, 3 % cabernet franc.
15,5/16 - Nez fruits noirs, cerise burlat, bouche ronde, souple, fraîche, élégante, tendre, frais et fin, petits tanins délicats. Belle réussite après

: prix garanti par la propriété. : 10 euros et moins. : vente en direct. ♥ : coup de cœur. ***CC*** : cru classé. ***GCC*** : grand cru classé.
O = *2016* : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. ***G*** = *10 ans* : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

l'année 2011, où le vignoble avait été sévèrement grêlé.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Margaux

Angludet
05.57.88.71.41.
13,5/14 - Réducteur, bouche souple, tanins moelleux en première séquence, un peu plus ramassés en finale. Prix pas encore fixé.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Bessane ♥
05.57.88.00.66.
16 - Fruits rouges, cerise burlat, bouche soyeuse, douce, tanins de grande qualité, délicats et fins, bonne longueur et du fruit.
20 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Chantelune
06.10.46.34.35.
14,5 - Fruits rouges, bois de la barrique, joli fruit derrière, tanins doux en première séquence, assez soyeux, finale plus tannique due à la prise de bois.
De 18 à 20 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Gurgue
15 - Nez fruits noirs, cassis, bouche onctueuse, fraîche, gourmande, belle qualité des tanins, frais, vif, fruité assez éclatant.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Labégorce
14,5/15 - Joli nez de fruits rouges compotés, bouche vive, tendue, assez boisée, bien construit, droit. Très merlot (53 %), savoureux, plus en gourmandise qu'en finesse.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

De Malleret
05.56.35.05.36.
Le Château de Malleret, cru bourgeois en haut-médoc, produit également cette cuvée « M » Margaux en appellation margaux.
13,5/14 - « M » Margaux. Fruits rouges, frais, bouche un peu marquée par l'élevage, serrée, vive, un peu rugueuse en finale, tanins accrocheurs dus à la prise de bois.
15,65 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Marsac-Séguineau
14 - Fruits noirs, note moka, bouche onctueuse, généreuse, assez ample sur des notes de fruits très mûrs, la finale manque un peu de chair à ce stade.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Monbrison
14,5 - Fruits rouges, grillé, bouche souple en attaque, marqué par la prise de bois, structure fine, pas trop extraite.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Siran
15,5 - Fruits rouges, épices douces, bouche tapissée de petits tanins soyeux, un vrai style margaux, soyeux, gourmand… Des notes chocolat en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Pauillac

Bellegrave
05.56.59.08.38.
14 - Fruits rouges, bouche fruitée, tendre, tendue, tanins vifs, bon fruit, pureté. 18,75 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Lacoste-Borie
Propriété de François-Xavier Borie (Grand-Puy-Lacoste). 52 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, 8 % cabernet franc.
13,5/14 - Fruits rouges, souple, rond, pH assez élevé, pas très dense, frais et gourmand. Vin conçu pour être bu jeune.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Pibran
14,5 - Rose rouge, floral, cerise, bouche tendue, vive, gourmande, tanins serrés en finale, un peu accrocheur et fruité.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Saint-julien

La Bridane
15,5 - Fruit expressif, boisé marqué, profond, suave, légère amertume, matière dense, riche, prometteur.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Du Glana
05.56.59.06.47.
15 - Charnu, séveux, beaucoup de fruit, boisé élégant, persistant, très frais, vin racé.
17,75 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Gloria
63 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 5 % petit verdot, 5 % cabernet franc, un encépagement classique pour Gloria. 40 % de barriques neuves. 42 hectolitres à l'hectare.
Rémi Di Costanzo : *« On a des terres un peu partout et beaucoup de terroirs qui appartenaient à des crus classés, il y a une bonne alchimie… »*
16,5 - Fruits noirs, bouche ronde, suave, moelleuse, tanins souples, gourmands, un style moelleux, éclatant de fruit, avec une remontée tannique en finale, long.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Lalande
14 - Fruits rouges, frais, séveux, bon fond de vin, élevage discret, frais, gourmand.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Château
Clarke
CHÂTEAU CLARKE
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD
Arômes de fruits frais – cassis, cerise, prune –
associés à des notes finement vanillées et épicées.
Le millésime Château Clarke 2012
a un potentiel de garde d'environ 12 ans.
COMPAGNIE VINICOLE BARON EDMOND DE ROTHSCHILD
www.cver.fr
Château Clarke 33480 Listrac-Médoc / 05 56 58 38 00
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Françoise et Stéphane Dief

Clos Manou (médoc)

« Mon père est mort quand j'avais 17 ans. Il était commercial à la cave de Saint-Estèphe, un Auvergnat pure souche du Cantal. A 18 ans, j'ai repris son fichier clients. Je faisais du cyclisme à un bon niveau, les gens étaient contents de me voir dans le journal et de m'acheter un peu de vin. Des supporters allaient livrer le vin en me disant : va t'entraîner ! En 1998, avec Françoise, aussi passionnée que moi, on a démissionné chacun de notre travail et on a pris en fermage 12 ares, on a déposé Clos Manou. Pour vivre, on a créé une société de gestion. On assure encore la gestion technique de certaines propriétés. Pendant douze ans, on n'a pas pris de vacances. Notre idée, c'était d'avoir des vignes en haute densité, les vieux vignerons étaient contents de nous voir évoluer. On analyse les sols, et peu à peu on les retravaille. Il faut y aller doucement, car souvent ils n'ont connu que le désherbant. Maintenant, on a 19 hectares. On est 14 salariés : 9 fixes et 5 saisonniers réguliers. On fait toutes les tâches à la main. »

Lalande-Borie
Géré par l'équipe de Ducru-Beaucaillou. 53 % merlot, 7 % cabernet franc, le reste en cabernet-sauvignon.
14,5 - Bouche fraîche, élégante, gourmande, bien structurée, petits tanins croquants en finale.
O = 2015 G = 7 ans

Moulin de la Rose
15,5 - Nez rose rouge, violette, bouche fraîche, tendue, fine, éclatante de fruit, frais et fin, élégant, petits tanins croquants.
O = 2016 G = 8 ans

Les Ormes
13,5 - Fruits rouges, un peu écrasé en milieu de bouche, boisé fin, présent, Zan, savoureux, velouté, frais.
O = 2016 G = 8 ans

Teynac
14 - Fruité expressif, boisé marqué, frais, astringent en milieu de bouche, finale acidulée, gourmand.
O = 2016 G = 8 ans

Saint-estèphe

Andron-Blanquet
55 % merlot, 35 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc.
13 - Réducteur, un peu lie au nez, bouche ténue, légère, souple, longueur moyenne, mais joli fruit.
O = 2015 G = 7 ans

Capbern-Gasqueton
Géré par Vincent Millet de Calon-Ségur. 69 % cabernet-sauvignon et 31 % merlot.
14 - Nez fruits noirs, juteux, souple, frais, gourmand, gelée de mûre, tanins en finale, serré.
O = 2016 G = 7 ans

Domeyne
8 hectares. 36 hl/ha. 80 % merlot et 20 % cabernet-sauvignon.
14 - Fruits noirs, dense, matière riche, tanins serrés, vif, note végétale fraîche, du fruit en finale.
O = 2016 G = 7 ans

Haut-Beauséjour
Propriété des champagnes Roederer. Philippe Moureau : *« On a une expression assez virile cette année sur l'appellation. »* 60 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon.
13,5/14 - Fruits noirs, gelée de cassis, plein, tendu, tanins en fin de bouche serré.
O = 2015 G = 7 ans

Haut-Coteau
05.56.59.39.84.
14 - Fruits noirs, tendre, élevage marqué, finale astringente, bon équilibre entre vin et bois, persistant, à attendre. 11,50 €.
O = 2016 G = 8 ans

Haut-Marbuzet ♥
17 - Fruits noirs, frais, charnu, tendre, tout en finesse, ample, tanins veloutés, persistant, boisé fin, pas trop extrait, élégant.
O = 2017 G = 12 ans

Meyney
42 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 18 % petit-verdot.
15,5 - Fruits noirs, vanille, bouche onctueuse, bien fruitée, assez riche, puissant, tannique, viril, Zan, réglisse.
O = 2017 G = 12 ans

Les Ormes-de-Pez
46 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot, 8 % cabernet franc, 2 % petit verdot. 45 % de bois neuf.
14,5 - Fruits noirs, épicé, tanins moelleux, large, tannique, croquant.
O = 2016 G = 12 ans

De Pez
Propriété des champagnes Roederer. 48 % cabernet-sauvignon, 46 % merlot, 3 % cabernet franc et 3 % petit verdot.
15,5/16 - Nez charbon de bois, réglisse, gelée de sureau, bouche tendue, fraîche, belle qualité de tanins, long, frais, gourmand, en finesse ; un saint-estèphe solide, viril mais sans rusticité.
O = 2017 G = 12 ans

Phélan-Ségur
14,5 - Fruits rouges, juteux, beaucoup de chair, frais, élevage un peu massif, accrocheur, bon fond de vin.
O = 2016 G = 10 ans

Pomys
05.56.59.32.26.
13,5/14 - Bois blond, vanille, charnu, vif, dense, élevage élégant, très frais en finale, bon fond de vin mais accrocheur à ce stade.
9,50 €.
O = 2016 G = 8 ans

Tronquoy-Lalande
57 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon, 2 % franc, 1 % petit-verdot. Hervé Berland, directeur de Montrose et Tronquoy : *« Sur nos propriétés, les merlots ont eu des rendements supérieurs aux cabernet-sauvignon. »*
14,5/15 - Floral, pivoine, bouche fine, élégante, tendue, tanins fins, joli fruit, épicé en finale.
O = 2016 G = 8 ans
13,5 - Tronquoy de Sainte-Anne. 20 % de la production. 45 % merlot, 29 % cabernet-sauvignon, 26 % petit-verdot.
Joli nez, bouche tendre, tendue, fraîche, droite, tanins assez fins, bon végétal en finale.
O = 2015 G = 7 ans

Crus artisans du Médoc

Philippe Tressol (Château d'Osmond) quitte la présidence des crus artisans et, comme dans la famille on est parfaitement et démocratiquement organisé, c'est Xavier Berrouet, de Béjac-Romelys, qui a été adoubé pour lui succéder. Excellent bilan du sortant, qui a fait de ce regroupement des « petites propriétés » indépendantes du Médoc un vrai club fermé de vignerons intelligents, compétents, toujours disponibles pour les clients particuliers. Avec l'aide du *Point*, Philippe Tressol avait convaincu ses amis de se lancer dans la vente en primeurs et c'est aujourd'hui un vrai succès. De nombreux lecteurs se régalent (à petit prix) de ces vins bien faits, issus souvent de très beaux terroirs – pour preuve, la vente récente des vignes de Béhéré, en pauillac (pour cause de non-succession), au propriétaire du cru classé Pédesclaux. La règle, pour figurer dans le classement artisan, comprend comme article incontournable d'habiter sur place et d'accueillir la clientèle au domaine. Philippe Tressol, ancien technicien auprès de la chambre d'agriculture, a contribué à créer une saine émulation entre les producteurs pour faire grimper la qualité. On est parfois surpris de trouver dans ces chais des équipements dignes des crus classés et la tenue des vignes y est parfois supérieure...

Médoc

Bégadan
Famille Sallette
05.56.41.55.77.
13 - **Tradition**. Boisé, bouche ronde, souple, un peu en prise de bois, vanillée, note noix de coco, bonne matière derrière. 5,80 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Béjac-Romelys
Sylvie et Xavier Berrouet
05.56.09.08.21 - 06.21.16.11.47.
14 - Fruits noirs, bouche généreuse, brassée, fraîche, tanins doux, bonne structure, raisins mûrs, bonne longueur. 6 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Garance-Haut-Grenat
Laurent et Pascale Rebes
05.56.41.37.61.
15 - Vanille, boisé, bouche ample, du volume, tanins soyeux, ronds, souple, beaucoup de finesse dans ce vin gourmand et parfumé. 10,50 € (ou 21 € en magnum).
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Les Graves-de-Loirac
Jean-François Gillet
05.56.09.48.97.
13,5 - Fruits noirs, olive noire, bouche vanillée, boisé un peu coco, tanins souples, doux, doit se fondre. 6,50 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Haut-Courbian
Fabrice Léaunard
06.08.00.09.05.
14,5/15 - Fruits rouges, bien fruité, bouche vive, tendue, éclatante de fruit, un vin qui joue à fond le millésime, fraîcheur et fruit sur des tanins croquants. 6 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Haut-Gravat
Nadine et Alain Lanneau
05.56.09.41.20.
13 - Vanille, boisé, bouche marquée par le boisé, bonne matière, prise de bois qui durcit la finale. 6,30 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

La Tessonnière
Cédric Colemyn
05.56.41.37.24.
14 - Nez fruits noirs, bouche ample, généreuse, matière serrée, tendue, un peu d'extraction, serré en finale, un peu sévère à ce stade, mais prometteur. 6 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Haut-médoc

Cornélie ♥
05.56.73.83.98 - 06.45.47.94.05.
Patrick Grisard a fait cette année du *« grain par grain pour sauver tous les raisins mûrs. Récolte incroyable, jamais nous n'avons eu de jus aussi bons mais tout a été compliqué. Le pire étant le vandalisme… »* Certain voisin n'appréciant pas la reprise en fermage de cette petite exploitation par un « étranger » du sud du département… 90 % merlot et 10 % cabernet-sauvignon.
15,5/16 - Nez jus de cerise, rose, bouche délicate, fine, une extraction en douceur donne des petits tanins soyeux et fringants, finale sur les fruits rouges, délicieux. 9,80 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

De Coudot
Joël Blanchard
05.56.58.90.71-06.07.34.52.82.
14 - Nez fruits noirs, assez fermé, bouche tannique, un peu sévère à ce stade, solide, sans dureté, de la matière, bon équilibre mais demandera du temps. 6,70 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Grand-Brun
Olivier Brun
05.56.58.97.87.

iDealwine
www.idealwine.com
Depuis 2000, le site de référence
pour acheter vos vins à maturité au meilleur prix

www.iDealwine.com
Ventes aux enchères, à prix fixe,
Ventes privées
Email : info@idealwine.com
Twitter : @iDealwine
Facebook.com/iDealwine

La Vinothèque de Bordeaux
Votre caviste-négociant depuis 1973
Primeurs 2012
En tant qu'allocataire direct des plus grands crus bordelais, nous vous offrons en ligne tous les vins le jour même de leur sortie, en direct de Bordeaux.
A tout de suite sur
www.vinotheque-bordeaux.com
L'assurance d'être servi
La Vinothèque de Bordeaux - 8 cours du 30 Juillet, Bordeaux
05 57 10 41 41 - noemie@la-vinotheque.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
VINOTHEQUE

14 - Réglisse, violette, bouche vive, bien parfumée, serrée en finale, tanins assez drus, vifs, demande de l'élavage, pureté. 6 €.
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Du Hâ
Cédric et Isabelle Moreau
05.56.59.50.52.
14,5 - Réglisse, Zan à la violette, bouche tendre, souple, légère, très fondue, délicat, élégant, tanins soyeux, bonne longueur.
6,50 €.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

De Lauga
Christian et Charles Brun
06.16.55.14.90-06.83.85.91.96.
15 - Nez un peu boisé et réglisse, assez sévère, en prise de bois, tendu, vif, belle matière.
6,80 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Micalet
Damien et Dominique Fédieu
05.56.58.95.48.
15/15,5 - Fruits noirs, olive noire, bouche généreuse, onctueuse, tanins moelleux, élégants, bonne longueur, vin racé. 8 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Moutte-Blanc
05.55.88.40.39-06.03.55.83.38.
Patrice de Bortoli décline son Moutte-Blanc à la fois en appellation haut-médoc et en appellation margaux *(voir ci-après)*.
14 - **Marguerite Dejean**. Boisé marqué, prise de bois, bouche généreuse, tendue, tanins présents, frais, riche, tendu, prometteur. 11 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

D'Osmond
Philippe Tressol
09.53.63.57.57-06.82.27.52.98.
14,5 - Fruits noirs, échantillon fatigué, bonne matière, tanins soyeux, droit, frais, bonne longueur avec de la mâche, assez tannique mais sans dureté. 6,80 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*
14,5/15 - **Petit-Verdot**. Fruits noirs, cèdre, bouche délicate, serrée, tendue, assez vive, bonne longueur, frais ; devrait s'élargir et gagner en moelleux à l'élevage.
8,20 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Tour-Bel-Air
06.31.83.06.90.
15,5 - **Prestige**. Nez violette, floral, bouche souple et garnie, milieu de bouche bien rempli, long, tendu, fin et structuré. 7,20 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Vieux-Gabarey ♥
Serge Saint-Martin
05.56.58.97.72-06.08.32.00.23.
15,5/16 - Nez fruité, bouche douce, tanins veloutés, moelleux, frais, délicats, qui ont un côté margaux dans leur finesse, finale sur les baies noires.
6,75 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Margaux

Des Graviers ♥
Vignobles Dufourg-Landry
05.56.58.89.11.
16,5 - Nez violette, bouche fine, tanins soyeux, fraîcheur et délicatesse, long, très violette, délicat et tendu, très joli vin.
11 € (pour 12 bout.).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Moutte-Blanc
Patrice de Bortoli
05.55.88.40.39 - 06.03.55.83.38.
14,5 - Fermé au nez, bouche ronde, souple, tanins veloutés, belle attaque, milieu de bouche plus masqué, joli fruit.
17 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Moulis

Lagorce-Bernadas
Martine et Jean-Marie Vallette
06.16.11.02.14.
13,5 - Nez fermé, bouche souple, tanins ronds, chocolaté, gourmand, plaisant, léger. 9,65 € (10,95 € en caisse bois).
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Pauillac

Béhéré
05.56.59.11.19.
Dernier millésime pour Anne-Marie et Jean-Gabriel Camou, qui prennent leur retraite et ont cédé le vignoble à Jacky Lorenzetti, propriétaire de Pédesclaux (entre autres).
15,5/16 - Fruits noirs, poivre, bouche ronde, veloutée, bonne matière, long, frais, droit, très pur. 16 €.
***O** = 2016 **G** = 9 ans*

Saint-estèphe

Graves-de-Pez
Maxime Saint-Martin
05.56.58.97.72-06.78.87.88.24.
14,5/15 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, droite, savoureuse, bons tanins veloutés, finale relevée.
13 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

La Peyre
René Rabiller
05.56.59.32.51-06.76.13.77.43.
14,5 - Réglisse, bouche droite, tendue, serrée, tanins drus, joli fruit, droit, prometteur.
13,50 € (27 € en magnum).
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Pessac-léognan

Nous rencontrons toujours quelques difficultés à apprécier les crus classés blancs, qui justifient leur prix élevé avec des vinifications compliquées où, au final, les saveurs boisées prennent le pas sur le fruit du raisin... En revanche, côté rouges, l'année est plutôt réussie dans l'ensemble de l'appellation, crus classés ou non. La présence de merlot, assez importante dans le vignoble, assure en bonne part ce succès. Ce cépage à maturité précoce a profité de la chaleur estivale et des premières pluies de septembre. Même sur ces sols de graves où il se plaît, le cabernet-sauvignon a peiné à mûrir et souvent, en octobre, après les fortes pluies des premiers week-ends, son état sanitaire s'est dégradé, laissant la place à des foyers de pourriture. Comme le signale Jean-Philippe Delmas, responsable des crus de la famille Dillon (Haut-Brion and Co) et peu adepte de la langue de bois : « Le pourri, ce n'est pas que chez le voisin ! » A Mission-Haut-Brion, on atteint 62 % de merlot, le plus fort pourcentage depuis 2005.

Crus classés rouges

Bouscault
16 - Fruits rouges, bouche ample, soyeuse, boisé un peu trop présent à ce stade, belle matière, long, tendu, assez prometteur.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Carbonnieux ♥
16 - Nez riche, assez complexe, bouche savoureuse, tannique, épicée, serrée en finale, belle matière généreuse, long.
***O** = 2017 **G** = 8 ans*

Couhins
15 - Epices, boisé, bouche souple, très fondue en attaque, réglissée, tanins souples, l'ensemble paraît déjà assez mûr, finale éveillée, ensemble assez fin.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Couhins-Lurton
15,5/16 - Fermé, réducteur, note cannelle, bouche fine, tanins assez fins et présents, long, tendu, droit, équilibré.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

De Fieuzal
15,5/16 - Epices, violette, fruits rouges compotés, bouche en douceur, tanins veloutés. Vin assez flatteur, soutenu par un boisé vanille assez gourmand.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Domaine de Chevalier
16,5/17 - Fruits noirs un peu compotés, bouche vive, tendue, serrée, tanins bien présents en finale, long et droit.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Haut-Bailly
16,5 - Fruits noirs, épices, nez assez complexe, bouche ronde, souple, bien fondue, bonne matière, équilibré, assez fin, délicat.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Haut-Brion *1er GCC*
Jean-Philippe Delmas : *« On a commencé le 17 septembre pour les merlots de Haut-Brion. »* De par son microclimat particulier, Haut-Brion possède toujours une à deux semaines d'avance sur le Médoc ou même sur d'autres pessacs. 65,5 % merlot, 32,5 % cabernet-sauvignon, 2 % cabernet franc.
17,5/18 - Fruits noirs, note pâtisserie, pâte feuilletée, cerise cuite, bouche pleine, fine, élégante, serrée en finale, long, plein. Très au dessus de son jumeau La Mission. Plus plein, plus construit, un peu moins sur le fruit.
***O** = 2018 **G** = 12 ans*
Le Clarence de Haut-Brion (second vin). 43 % cabernet-sauvignon, 41 % merlot, 14 % cabernet franc.
14,5/15 - Fraise écrasée, bonne matière, assez ronde en attaque, serrée ensuite, assez consistant.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Latour-Martillac
16,5 - Fruits noirs, bouche tendue, vive, droite, tanins présents mais sans dureté, belle matière assez virile, riche, équilibré, long.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Malartic-Lagravière
14,5/15 - Fruits noirs, baies de sureau, épices, bouche bien ronde en attaque, assez mûre, bien souple, finale accrocheuse.
***O** = 2017 **G** = 8 ans*

La Mission-Haut-Brion
62 % merlot, 38 % cabernet-sauvignon : le plus merlot depuis 2005. Jean-Philippe Delmas : *« Les francs, plus sensibles à la pourriture, ne sont pas dans le grand vin. Je sais : la pourriture n'est pas que chez le voisin… Mais c'était cette année une réalité avec laquelle il fallait être vigilant. Le problème n'était pas le quantitatif mais le qualitatif. On ne passait pas pour faire tomber les raisins en surnombre, mais pour éliminer les raisins pourris ou pas mûrs. Après un très beau mois d'août, la pluie est arrivée et ce fut plus rock and roll. »*
15,5/16 - Fruits noirs, épices, bouche ronde, souple, bien fruitée, élégante, un peu serrée, fraîche, droite.
***O** = 2017 **G** = 8 ans*

14 - La Chapelle de la Mission. 28,5 % merlot, 56 % cabernet-sauvignon, 15,5 % cabernet franc. Fruits rouges et baies noires, bouche souple, fraîche, note réglissée et cheminée. Plaisant, pas très long, cependant.
O = 2015 G = 7 ans

Olivier
15,5 - Réglisse, fruits noirs, bouche épicée, tendue, vive, serrée en finale, assez viril, bonne longueur, doit se fondre, assez extrait.
O = 2017 G = 10 ans

Smith-Haut-Lafitte
14,5/15 - Fruits rouges, bouche ample, veloutée, fondue, un peu de sucrosité, tanins carrés en finale.
O = 2017 G = 8 ans

Crus classés blancs

Carbonnieux
14,5 - Pomme verte, bouche ample, vive, assez plein, citronné, feuillage.
O = 2014 G = 5 ans

Couhins
13,5/14 - Sauvignon, frais, riche en saveurs, typé sauvignon, encore pétillant des fermentations.
O = 2014 G = 5 ans

Couhins-Lurton
14 - Floral, pomme, bouche puissante, large, touffue à ce stade, devrait bien évoluer.
O = 2014 G = 5 ans

De Fieuzal
16 - Nez beurré, bouche pleine, brioche, gourmand, frais, riche mais fin.
O = 2014 G = 7 ans

Domaine de Chevalier
15 - Nez floral, bouche ronde, gourmande, petite note poivre blanc et poire, vif.
O = 2014 G = 8 ans

Latour-Martillac
14,5/15 - Pêche blanche, floral, note d'abricot, bouche bien parfumée, plaisante, séveuse.
O = 2014 G = 6 ans

La Mission-Haut-Brion
84 % sémillon, 16 % sauvignon blanc.
16 - Nez citronné, floral, grillé, sucrosité en bouche gourmand, gras, plein, riche.
O = 2014 G = 6 ans

Olivier
16,5 - Floral, pâtisserie, bouche gourmande, ronde, assez savoureuse, long, du corps, de la tension.
O = 2014 G = 7 ans

Pessac-léognan rouges

Brown
14 - Mûre, fruits noirs, bouche vive, séveuse, un peu végétale en finale, serrée, bien fruitée.
O = 2016 G = 7 ans

Cantelys
05.57.83.11.22.
15,5 - Grillé, mûre, bouche souple, tanins veloutés et de qualité, gourmand, rond, bien fait, finale Zan. Autour de 13 €.
O = 2016 G = 7 ans

Les Carmes-Haut-Brion
13 - Fruits noirs, grillé, bouche puissante, tannique, fondue en première séquence, extraite, boule de tanins en finale.
O = 2016 G = 7 ans

Domaine de la Solitude
05.56.72.74.74.
14,5 - Fruits noirs, bouche réglissée, puissante, tannique, carrée, du fruit, de la matière mais un peu accrocheur en finale. Prix non fixé.
O = 2016 G = 8 ans

D'Eck
05.57.24.51.23.
Charles-Henri Gonnet : « *C'était la résidence d'un commerçant de Bordeaux, avec un tennis, une piscine, des parcs pour les chevaux, mais plus de vignes. On a replanté en trois ans. On a commencé en 1998, premier millésime en 2002. A Lesparre, sur notre propriété dans les graves-de-vayre, on est passé en bio et on commence la biodynamie, ce ne sont plus les mêmes vins qu'avant. Ici on s'en approche mais on n'est pas encore au point pour y passer. Il faut être conscient que c'est 30 % de moins en volume et que c'est plus cher.* »
16 - Poivre, réglisse, bouche fraîche, tanins fins, saveurs rehaussées par un boisé élégant qui devrait bien se fondre, long, frais, fin. 9,90 € (au lieu de 15 €).
O = 2016 G = 8 ans

D'Eyran
05.56.65.51.59.
14,5 - Vanille, fruits noirs, violette, Zan, bouche vive, tendue, fraîche, bonne acidité et des tanins de qualité, un peu massif toutefois. 11 €.
O = 2016 G = 8 ans

La Garde
13 - Fruits noirs, cerise, mûre, bouche ronde, opulente, assez boisée, agréable mais un peu pesant.
O = 2016 G = 8 ans

Gazin-Rocquencourt
13,5 - Fruits noirs, bouche souple en attaque, tannique ensuite, un peu trop extrait, riche, de la matière, long.
O = 2016 G = 8 ans

Hannetot
06.11.91.52.21.
14 - Fruits noirs, floral, note de violette, bouche souple, gourmande, bien

CHÂTEAU COUHINS
PESSAC LÉOGNAN
Cru Classé de Graves
depuis 1959
Notez cette couleur, cette pureté. Vous tenez là un grain unique. Il est le fruit de 30 ans d'une collaboration inédite, celle de viticulteurs passionnés et des chercheurs de l'Inra. Ces longues années de travail, d'observation de la vigne pied par pied, nous ont permis de révéler pleinement la finesse et la complexité de ce cru classé, tout en réduisant de moitié l'impact de notre activité sur l'environnement.
chateau-couhins.fr
INRA
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

fruitée, avec un boisé flatteur. 16,75 € (au lieu de 20 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Haut-Bergey
05.56.64.05.22.
13 - Olive noire, fruits cuits, bouche souple, fondue, milieu de bouche pas très dense mais vin assez fin, finale séchante. Prix non fixé.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Haut-Lagrange
05.56.64.09.93.
14 - Fruits noirs, cerise burlat, bouche souple, vin élégant, bien mûr. 13 € (au lieu de 13,50 €).
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Haut-Plantade
05.56.64.07.09-06.03.01.15.34.
14,5/15 - Grillé, fruits noirs, bouche épicée, boisé marqué mais des tanins frais et fins, juteux, bonne longueur. 14 € (au lieu de 17 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Léognan
05.56.64.14.96.
14 - Fruits rouges, bouche vive, tendue, assez fraîche, tanins bien présents, bien fruité, nerveux en finale. 26 € (au lieu de 32,50 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Lespault-Martillac
15 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, tanins délicats, finale accrocheuse, vin fin, nerveux, bien équilibré.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

La Louvière
14,5/15 - Fruits noirs, réglisse, bouche ronde, souple, fraîche, bien fruitée, tanins délicats.
***O** = 2016 **G** = 9 ans*

Luchey-Halde
05.56.45.97.19-06.89.90.31.50.
14 - Fruits noirs, note de poire, bouche souple, forte maturité, tanins doux, gourmand et souple par sa structure. 17,50 € (au lieu de 25 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Picque-Caillou
05.56.47.37.98.
14,5/15 - Fruits rouges, bouche souple, assez construite, bonne matière, assez long, tannique mais élégant. 16 € (au lieu de 20 €).
***O** = 2017 **G** = 9 ans*

Le Sartre
13,5 - Fruits noirs, boisé fin, vanillé, bouche ample, généreuse. Un vin rendu flatteur par son boisé intense qui ajoute des notes de moka, en contrepartie, les tanins sèchent un peu en finale à ce stade.
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Trigant
05.56.48.25.52.
15 - Boisé marqué, élevage en cours et présent mais un bon fond de vin, belle matière onctueuse et fine.
11 € (au lieu de 14,50 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Pessac-léognan blancs

Baret
13,5 - Nez fin, exotique, onctueux, pêche confite, gourmand, persistant.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Brown
13,5 - Fruits exotiques, fruits blancs, juteux, rond, frais, gourmand.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Cantelys
05.57.83.11.22.
13 - Nez floral et pêche blanche, bouche vive, tendue, finale assez courte. Autour de 13 €.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Clos Marsalette
05.57.24.71.33.
Propriété gérée par l'équipe de Canon-La-Gaffelière. 65 % sauvignon et 35 % sémillon. Petite partie fermentée en bois, le reste en cuves plates.
14,5 - Nez floral, bouche vive, fruits blancs, gourmand, gras, bonne acidité. 19,50 €.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Ferran
06.07.41.86.00.
15 - Fruits blancs, pêche de vigne, bouche tendre, bien parfumée, élégante, droite. 11,75 € (au lieu de 14 €).
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

De France
05.56.64.75.39.
14,5 - Nez sauvignon, floral, citronné, bouche vive, gourmande, franche, riche en saveurs, bonne longueur. 17,58 €.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Haut-Bergey
05.56.64.05.22.
14 - Nez pomme golden, floral, bouche tendre, bien parfumée, frais et gourmand. Prix non fixé.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Haut-Brion
45 % sémillon et 55 % sauvignon.
16,5 - Floral, aubépine, bouche vive, tendue, fraîche, élégante, long. Joli fruit.
***O** = 2014 **G** = 8 ans*

Haut-Nouchet
13,5/14 - Nez noisette fraîche, citronné, bouche douce, délicate, fruitée, presque minérale.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Luchey-Halde
13 - Nez fermé, bouche vive, tendue, bonne fraîcheur, un peu court.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Picque-Caillou
05.56.47.37.98
14,5 - Fruits blancs, agrumes, coing frais, séveux, élégant, discret, minéral, finale vive.
16 € (au lieu de 20 €).
***O** = 2014 **G** = 6 ans*

Graves

L'appellation est vaste, les domaines dispersés et les viticulteurs s'y observent nettement moins qu'à Pomerol ou à Saint-Emilion. Les enjeux y sont moindres, aussi. Les graves ont perdu l'espoir d'une révision du classement où ne figurent comme « cru classé de graves » que des pessac-léognan. L'espoir et peut-être même l'envie, au vu des péripéties récentes et sans doute futures des autres classements non définitifs (comme l'est celui de 1855). L'exemple saint-émilionnais fait ici figure d'épouvantail et consolide ceux de Pessac, par nature hostiles à une quelconque réouverture de la boîte de Pandore.
Les réactions face à ce millésime compliqué furent diverses. Les uns préférant vendanger tôt les raisins rouges, dès que les pluies se firent insistantes, début octobre ; les autres se référant aux années passées, espérant un été indien (qui n'est jamais venu), préférant attendre. Ceux-là n'ont hélas rien gagné. La pluie a provoqué des départs de pourriture sans que les merlots, mûrs dès la fin septembre, et les cabernets, qui ne l'étaient pas complètement, progressent. Idem pour les blancs. Des acidités comparables (au départ) à 2011, une richesse en sucres légèrement supérieure auguraient d'une belle qualité. C'est le cas lorsque les vignerons ont ramassé tôt, préservant arômes et fraîcheur.

Graves rouges

De Cardaillan
05.56.62.36.86.
13 - Fruits noirs, cerise burlat, bouche ronde, souple, fondue, fraîche, un peu extraite mais fruitée.
11 €.
***O** = 2015 **G** = 6 ans*

De Cérons
05.56.27.01.13-05.56.27.31.37.
13,5 - Boisé, vif, fruité mais marqué par le bois, presque dominé à ce stade. 9,35 €.
***O** = 2015 **G** = 6 ans*

Clos Floridène
05.56.62.96.51
Propriété de Florence et Denis Dubourdieu, travaillée en bio.
15,5/16 - Nez pas très ouvert, bouche élégante, tanins soyeux et frais, charnu, fin, bonne longueur, bien typé graves. 12,45 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Des Fougères
05.58.51.08.68 - 06.18.12.52.06.
15 - **Clos Montesquieu**. Fruits rouges, bouche tendre, fondue, bien fruitée, bonne matière, tanins vifs ; future jolie bouteille. 13 € (au lieu de 16,40 €).
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Haut-Peyrous
13,5/14 - Elégance. Fruits rouges, bouche tannique mais fondue, bien fruitée ; élégant en effet.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Haut-Reys
05.56.20.38.29.
13,5 - **Paumarel**. Fruits noirs, bouche vive, boisée, assez fraîche, bien fruitée, un peu extrait mais bonne matière.
12 €.
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

De L'Hospital
05.56.67.54.73 - 06.52.71.22.29.
13,5 - Nez fruits noirs, épices, bouche serrée, tannique, extrait, puissant. 8,80 € (au lieu de 11 €).
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Langlet
05.57.97.71.11.
14,5 - Cerise, griotte, note boisée vanille, bouche racée, tannique mais sans dureté, plein et fin, pur et tendu.
9,56 € (au lieu de 12,50 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Magneau
05.56.20.20.57.
14 - Fruits rouges, bouche fine, bien fruitée, fraîche, tanins vifs en finale, tendu, bien fruité. 11 € (au lieu de 13 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Méjean
06.09.70.32.98.
15 - Gelée de mûre, bouche

€ : prix garanti par la propriété. € : 10 euros et moins. : vente en direct. ♥ : coup de cœur. ***CC*** : cru classé. ***GCC*** : grand cru classé.
***O** = 2016* : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. ***G** = 10 ans* : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

ronde, opulente, très baies noires, tanins veloutés, fondus, onctueux, finale serrée.
14 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Pessan
05.56.62.36.86.
13,5/14 - Fruits noirs, bouche savoureuse, bien fruitée, rond, un peu extrait mais gourmand, assez plein.
13 €.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

De Portets
05.56.67.12.30. Famille Théron
13,5 - Nez fruits rouges, bouche tendre, souple, fruitée, pas trop extraite. 7 €.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Rahoul
14 - Fruits noirs, charbon de bois, bouche onctueuse, tanins moelleux, joli fruit tendance mûre et cerise noire, un peu trop extrait mais devrait se fondre.
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Respide
05.56.63.24.24.
15 - **Callipyge**. Nez fruits noirs, boisé, épices, noyau, cheminée froide, bouche ronde, épicée, fondue, serrée en finale, fumée.
9,50 € (au lieu de 13 €).
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Roquetaillade-La Grange
05.56.76.14.23.
14 - Fruits rouges, bouche souple, tanins fondus, belle première séquence vive et fraîche, un peu accrocheur en finale, bel ensemble.
8 € (au lieu de 13 €).
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Saint-Robert
05.56.63.27.66.
14 - **Poncet-Deville**. Fruits rouges, boisé, bouche ronde, souple, bien fruitée, tendre, frais, élégant, de l'éclat.
13 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Tourteau-Chollet ♥
05.56.67.47.78.
Maxime Bontoux : *« La propriété a été rachetée en 2001 par des investisseurs, deux familles, des gens du bois, qui avaient l'habitude du long terme, la vigne est presque un court terme pour eux… Moi, je suis salarié et investisseur avec eux. On a vu des sols intéressants sur 63 hectares. L'idée, c'est de faire 200 000 bouteilles d'une qualité optimale dans un environnement respectueux. »*
15,5 - Nez fruits rouges, pointe de moka, tanins souples, assez riche sans être trop extrait, joli fruit, droit.
6,50 € (au lieu de 12,35 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Emmanuelle et Bertrand Amart

Château Venus (graves)

« On est tous les deux de famille vigneronne. L'un dans le saint-émilion, l'autre dans l'entre-deux-mers. On était tous les deux destinés aux métiers du vin. Ce n'était pas une vocation, mais une influence familiale. C'est après que l'on devient vraiment convaincu. C'était l'époque où l'on parlait beaucoup des vins du Nouveau Monde, et nous sommes partis pour le Californie et l'Australie. On s'est rendu compte qu'on en ferait vite le tour… C'est là qu'on s'est dit qu'il fallait créer notre propre exploitation. Les graves, c'était abordable en foncier. On cherchait une petite surface, on avait 50 000 €, sachant qu'un hectare valait 45 000 €… On a trouvé un investisseur qui a acheté 1 hectare et nous l'a donné en fermage. Pour le matériel, on s'est débrouillés. Premier millésime : le grand 2005, on a eu de la chance ! Mais on a mis un an à le vendre, car les nouveaux, c'est rare à Bordeaux. Quand les autres n'ont plus eu de vin, on a réussi à vendre le nôtre. On a 7,5 hectares en production, on s'est agrandi. On va construire. Notre projet de chai à Illats a un seuil de rentabilité qui nécessite de s'agrandir. Mais on veut rester une petite affaire familiale et voir nos clients. »

D'Uza
05.56.76.14.23.
14,5 - Fruits rouges, bouche fraîche, gourmande, assez longue, bien équilibrée, accroche en finale mais sans dureté. 7 € (au lieu de 12 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Venus ♥
05.56.62.76.09 - 06.03.17.91.39.
(Voir portrait d'Emmanuelle et Bertrand Amart)
15 - Nez baies noires, bouche fondue, tanins souples, belle attaque bien fondue, deuxième partie plus vive et tendue, devrait bien évoluer à l'élevage. 8 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Graves blancs

De Castres
05.56.67.51.51.
14 - Fruits blancs, abricot, rond, fruité, assez savoureux, bien équilibré.
11 € (au lieu de 15 €).
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Chantegrive
05.56.27.17.38 - 06.16.83.16.22.
15,5 - **Caroline**. Aromatique, agrumes, pamplemousse, rond, amertume agréable, long, mentholé. 14 €.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Clos Floridène
05.56.62.96.51
15,5 - Nez floral, ananas, mangue, bouche ronde, du gras et de la fraîcheur, bonne longueur, bon équilibre.
15,40 €.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Crabitey
05.56.67.18.64.
14,5 - Nez discret, amertume agréable, pamplemousse, gras, suave, bon potentiel, frais en finale.
9,90 €.
***O** = 2014 **G** = 5 ans*

Grand-Enclos de Cérons
05.56.27.01.53.
13 - Fruits blancs, poire, bouche frui-

tée, pas très longue mais savoureuse. 10,50 €.
O = 2014 G = 4 ans

De La Gravelière
05.56.62.98.63.
14 - Nez fruits blancs, pêche blanche, marqué sauvignon, bouche savoureuse, fraîche, bien fruitée, abricot et pêche. 7,90 €.
O = 2014 G = 5 ans

Magneau
05.56.20.20.57.
14 - Nez sauvignon, bouche litchi qui rappelle le viognier du condrieu, gourmand, très fruit, bonne longueur. 6,60 € (au lieu de 7,60 €).
O = 2014 G = 5 ans
14 - **Julien**. Typé, fin, onctueux, agrumes, fleurs blanches, guimauve, persistance moyenne. 10,80 € (au lieu de 12,80 €).
O = 2014 G = 6 ans

Mayne-du-Cros
14,5 - Aromatique, pêche blanche, rond, beaucoup de fraîcheur, gourmand, savoureux.
O = 2014 G = 5 ans

Rahoul
13 - Nez réducteur, bouche bien sauvignon, fraîche et ronde, pas très longue.
O = 2014 G = 5 ans

Roquetaillade-La Grange
05.56.76.14.23.
13,5 - Typé, note végétale fraîche, buis, menthe, mandarine, frais, suave, gourmand. 5 € (au lieu de 8 €).
O = 2014 G = 5 ans

Tourteau-Chollet
05.56.67.47.78.
14,5 - Très cépage, bouche vive, parfumée, fruitée, assez technique, encore pétillant, pêche blanche en finale. 5,45 € (au lieu de 12,30 €).
O = 2014 G = 5 ans

Villa Bel-Air
14,5 - Nez fermé, bouche ronde, onctueuse, assez complexe, équilibré.
O = 2014 G = 5 ans

Sauternes, barsacs et liquoreux

Petite, très petite quantité et qualité pour le moins variable. Pour un Climens remarquable, un Myrat délicieux, combien de crus décevants ! La météo ne fut guère favorable aux grands vins liquoreux et surtout au développement du « Botrytis cinerea », le bon botrytis, ce champignon qui provoque dans le raisin la création d'« anticorps » possédant des facultés aromatiques exceptionnelles. « Le botrytis a été long à s'installer, sinon on aurait fait une trie de plus dans de bonnes conditions. Les deux premières tries étaient parties pour faire un grand millésime, mais, après, il y a eu le week-end du 19 au 21 octobre où il est tombé 60 millimètres et tout était fichu », raconte Patrick Lamothe, de Haut-Bergeron. La sécheresse d'août, malgré quelques pluies légères en septembre, a retardé l'installation du botrytis. « On a pu se lancer le 15 octobre, les vendanges les plus tardives que l'on connaisse depuis 1988, dit Bérénice Lurton, à Climens. Après, on a eu des fenêtres – des lucarnes, plutôt. La première trie, entre le 15 et le 20, représente près de la moitié de la récolte. » Après, les abats d'eau ont fait naître des foyers de « pourriture grise », la mauvaise, celle qui donne de l'aigre... Certains crus ont choisi de ne pas produire de grand vin avec ce millésime. C'est le cas d'Yquem, pour citer le plus célèbre. Il convient de dire que les châteaux, comme les négociants qui les proposent à la vente, ne manquent pas de stock, et qu'une absence d'une année ne saurait les mettre en péril...
Sans que l'on puisse en dire vraiment la raison, peut-être la forte présence de calcaire, il semble que les vins produits sur Barsac se dégustaient mieux que ceux de Sauternes.

Premiers crus classés

Climens
16 - Première trie assez liquoreuse récoltée les 16 et 19 octobre. Seconde trie les 27 et 28 octobre, plus épicée, plus légère, avec des notes de poivre blanc. L'ensemble est de belle qualité, frais, beaucoup d'éclat, tendu, vif, bien parfumé. Le domaine a récolté 10 hl/ha, ce qui est un bon score pour ce millésime. Bérénice Lurton attribue à la culture biodynamique effectuée depuis trois ans sur le vignoble la bonne tenue des raisins malgré la pluie.
O = 2015 G = 15 ans

Coutet
14,5/15 - Nez grillé, botrytis, bouche riche, puissante, très liquoreuse, épicée, un peu chaleureuse.
O = 2015 G = 15 ans

Guiraud
14,5 - Fermé, bouche fraîche, vive, épicée, droite, des notes de grillé en finale.
O = 2016 G = 15 ans

Rayne-Vigneau
14 - Nez fermé, bouche riche, épicée, assez puissante, pas mal de sucre, un peu d'amertume en finale.
O = 2016 G = 15 ans

Sigalas-Rabaud
15 - Menthol, bouche vive, équilibrée, nette, fraîche, bonne saveur de fruits blancs, droit.
O = 2015 G = 15 ans

La Tour-Blanche
14 - Réduit, bouche puissante, riche, gras, large, beaucoup de liqueur, plus large que long.
O = 2016 G = 15 ans

Seconds crus classés

Broustet
14 - Joli nez d'amande et de fruits blancs, poire, bouche agréable, bien parfumée, le boisé rehausse le fruit, longueur moyenne.
O = 2016 G = 12 ans

Doisy-Daëne
15,5 - Pomme verte, bouche marquée par des saveurs fraîches qui évoquent le sauvignon, assez riche en sucre, finale vive.
O = 2015 G = 15 ans

Doisy-Védrines
14,5 - Pomme, réducteur, assez riche en sucre mais l'acidité gomme la sensation liquoreuse, assez chaleureux en finale.
O = 2015 G = 15 ans

Lamothe
14 - Nez botrytisé, un peu terreux, épicé, boisé, bouche amande grillée, assez liquoreuse, riche en sucre, bonne acidité.
O = 2015 G = 12 ans

Lamothe-Guignard
13 - Pas très net, puissant, riche, pas mal d'amertume, épicé mais court.
O = 2015 G = 12 ans

De Malle
14 - Fermé, assez botrytisé, bouche riche en liqueur, puissant, bonne acidité, pas très aromatique, serait un peu lourd sans cette acidité rafraîchissante.
O = 2016 G = 15 ans

De Myrat
Slanie de Pontac-Ricard et sa sœur Elisabeth prennent peu à peu le relais de leur oncle Xavier à la direction du domaine :
« On est quatre frères et sœurs, tous copropriétaires. On a racheté les parts des autres membres de la famille. Elisabeth s'occcupe plus de la partie commerce et moi du vin, mais Xavier est encore très présent pour nous guider. »
15,5 - Doré soutenu, bouche pleine, riche, puissante mais équilibrée, bonne longueur, gras et fin.
O = 2015 G = 15 ans

Nairac
14 - Nez poire, floral, bouche légère, petite amertume, encore fermentaire, assez court, équilibré.
O = 2016 G = 15 ans

Sauternes non classés

La Bouade
Olivier Fargues et Stéphane Wagrez
05.56.27.30.53.
13,5/14 - Fruits blancs, bouche équilibrée, fruitée, abricot, pas très long, plaisant, équilibré. 15 €.
O = 2015 G = 12 ans

Haut-Bergeron
Patrick et Hervé Lamothe
05.56.63.24.76.
14,5/15 - Amande, boisé, bouche riche, assez liquoreuse, abricot et pêche jaune, riche mais équilibrée, long. 18 €.
O = 2015 G = 15 ans

Lapinesse
David Siozard
05.57.84.54.23.
13,5 - Nez amande, bouche délicate, peu liquoreuse, tendre, légère, pas très longue mais plaisante. 26 €.
O = 2015 G = 10 ans

De Veyres
Famille Mercadier
Château Tuyttens : 05.56.76.85.69.
14 - Fruits blancs, pêche blanche, gras, ample, plein, assez liquoreux, puissant, pas très aromatique mais riche. 16,50 €.
O = 2015 G = 12 ans

Divers liquoreux

Dauphiné-Rondillon
(loupiac)
Sandrine Darriet-Froléon
05.56.62.61.75.
13,5 - Fruits blancs, abricot, bouche assez généreuse, très marquée pêche jaune et abricot, finale un peu séchante. 10,50 €.
O = 2015 G = 10 ans

De Marsan
(premières-côtes-de-bordeaux)
Gonfrier Frères
05.56.72.14.38.
13 - Nez sauvignon, floral, bouche tendre, fruitée. Demi-sec. Vin d'apéro léger et plaisant. 4,80 €.
O = 2014 G = 8 ans

Du Payre
(cadillac)
Valérie Labrousse
05.56.62.60.91.
14 - **La Croix**. Fermé, réducteur,

bouche fruitée, bon équilibre entre sucre et acidité, pas trop liquoreux. 7,65 €.
O = 2015 G = 10 ans

La Rame
(sainte-croix-du-mont)
Angélique Armand
05.56.62.01.50.
14,5 - Nez amande, discret, bouche ronde, équilibrée, bonne acidité, assez long, note de grillé savoureuse en finale. 12,50 €.
O = 2014 G = 10 ans

Saint-émilion

On ne parle que de cela : ce curieux classement de 2012 qui élargit de 50 % la surface en crus classés (de 800 à 1300 hectares), comme si d'un coup de baguette magique, un dieu de la vigne avait métamorphosé des sols moyens en terroirs exceptionnels. Puis il y a ces critères de sélection (« présence d'une salle de séminaire », « présence d'un chargé de communication », etc.) qui ajoutaient des points… Il faut rappeler que ce classement s'organisait sous l'égide de l'Institut national des appellations d'origine (Inao), dont, comme son nom l'indique, la vocation est de garantir l'origine des vins plus que la présence d'un chargé de com. Autre bizarrerie, les rares crus refusés sont ceux comme Croque-Michotte ou Corbin-Michotte, qui avaient provoqué l'annulation du précédent classement et qui, situés sur de grands terroirs, font envie à qui peut les racheter. On pourrait multiplier les exemples incongrus, notamment en ce qui concerne les terroirs et le foncier. La suite sera judiciaire, car les exclus n'entendent pas être sacrifiés sur l'autel d'une stratégie qui vise à créer, quel qu'en soit le prix humain, de grandes entités à Saint-Emilion, capables de rivaliser avec les vastes domaines médocains.
Cette pression et ce climat interne à l'appellation font oublier les mérites de certains promus et pèsent sur la qualité des vins. Certains grands crus classés peinent à se sortir d'un théorème qui s'écrirait ainsi : plus c'est concentré, plus c'est vendangé tardivement, plus c'est impressionnant, meilleures seront les notes et, finalement, le positionnement dans le prochain classement décennal. Son application a si bien réussi à de nombreux crus lors du dernier que les responsables hésitent à revenir à des vins simples, buvables, élégants. Le charme, la grâce qui signent en principe Bordeaux ne sont plus l'objectif. Sauf, curieusement, pour ceux qui savent qu'ils n'ont aucune chance de figurer parmi l'élite un jour ou qui courageusement s'en fichent. Ceux-là, cette année, ont choisi la bonne option, celle de vendanger à la bonne maturité, quand le merlot est encore fruité, avant la pourriture, et nous offre la bonne perception du millésime : fraîcheur, fruité, simplicité… Nous ne sommes ni en 2009 ni en 2010, et ceux qui ont affiché une volonté de faire ressembler 2012 à ces deux années de soleil trichent ou confondent vessie et lanterne. Résultat : des vins éteints, parfois gonflés à la gomme arabique, sans saveur, dotés de tanins cruels en fin de bouche.
La hiérarchie consacrée par ce classement ne nous paraissant pas totalement stabilisée, nous avons choisi de présenter ici, ensemble, classés et non classés. En attendant la suite…

Adaugusta *(GC)*
06.84.20.25.20.
14 - Nez floral, parfumé, bouche vive, bonne acidité, bien fruité, plus en fruit qu'en densité, gourmand. 15 €.
O = 2016 G = 10 ans

Angélus *(1er GCC A)*
Les travaux gigantesques qui touchent aussi bien les bureaux que les chais continuent et l'équipe s'est réfugiée au magnifique château Bellevue. Il porte bien son nom, dominant une partie du vignoble et la vallée de la Dordogne. La maison a été entièrement rénovée mais en conservant son style d'origine et ses carrelages.
Stéphanie de Boüard a rejoint son père et travaille avec lui après cinq années passées à Londres, dans la finance : *« J'avais la casquette banquière dans la journée et je faisais déguster des vins le soir et les week ends. »* 57 % merlot, 43 % cabernet franc.
16/16,5 - Fruits noirs, bouche tannique, puissante, beaucoup de mâche et de tanins, large, assez fortement extrait, dans son style habituel : costaud mais sans exagération dans la recherche de maturité.
O = 2017 G = 15 ans
Le Carillon de l'Angélus. 50 % merlot, 25 % cabernet franc, 25 % cabernet-sauvignon.
14 - Nez fruits rouges, bouche tendue, assez fraîche, bonne matière, généreuse, tanins accrocheurs en finale, joli fruit.
Hubert de Boüard : « *On veut faire monter cette marque. On commence à produire un peu plus de Carillon,*

BORDEAUX RIVE DROITE S.A.
Jean-Jacques Moueix - *Président Directeur Général*
Spécialiste depuis 1982 de la vente en « Primeur » à la clientèle privée
Rendez-vous sur notre boutique en ligne pour profiter d'offres spéciales, de promotions et en exclusivité de nos primeurs 2012 !
www.brdboutique.fr
GRANDS VINS EN PRIMEUR
POMEROL
Château Trotanoy
Vieux Château Certan
Château Hosanna
Château La Conseillante
Château L'Evangile
Château La-Fleur-Pétrus
Château Gazin
Château La Grave à Pomerol
Château Lagrange à Pomerol
Château Latour à Pomerol
Château Beauregard
Château Mazeyres
Château Lafleur-Gazin
SAINT-EMILION
1er Grand cru classé
Château Angelus
Château Belair Monange
Château Cheval Blanc
Château Figeac
Château Magdelaine
Château Pavie Macquin
Château Troplong Mondot
SAINT-EMILION
Grand cru classé
Château Dassault
Château Fonroque
Château La Tour Figeac
Château Larcis Ducasse
Château Moulin du Cadet
Château Soutard
SAINT-EMILION
Grand cru
Château La Fleur
Château Quinault L'Enclos
Château Rol Valentin
PESSAC LEOGNAN
Château Haut Brion
Château La Mission Haut Brion
Château Pape Clément
HAUT MEDOC
Château Cantemerle
Château Sociando Mallet
MOULIS
Château Chasse Spleen
Château Poujeaux
MARGAUX
Château Brane Cantenac
Château Durfort Vivens
Château du Tertre
Château Giscours
PAUILLAC
Château Lafite Rothschild
Château Duhart Milon
Château Lynch Bages
Château Grand Puy Lacoste
SAINT-JULIEN
Château Ducru Beaucaillou
Château Léoville Barton
Château Léoville Poyferré
Château Talbot
Château Gruaud-Larose
Château Lagrange
SAINT-ESTEPHE
Château Montrose
Château Haut Marbuzet
SAUTERNES
Château Guiraud
Château Rieussec
Château Yquem
Notre tarif général sur demande
www.aggelos.fr
10 quai du Priourat - BP 139 - 33503 Libourne Cedex
Tél : +33(0)5 57 55 00 50 - Fax : +33(0)5 57 55 00 56
www.brdboutique.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

car on a déclassé certaines vignes. On fait 17 % de grand vin en moins et 7 % de moins en général. » Cela se traduit par la production d'un troisième vin, baptisé Numéro 3.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

L'Armont *(GC)*
14,5 - Cassis, fruits noirs, bouche moelleuse, bien garnie de tanins veloutés, bonne longueur.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

L'Arrosée *(GCC)*
13,5 - Vanille, boisé, épices, velouté, fondu, un peu en surmaturité, séchant en finale.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Ausone *(1er GCC A)*
Pauline Vauthier : *« On a fait des macérations à froid pour extraire le fruit, peu de remontages et des macérations finales courtes de trois semaines à trois et demie, pour ne pas trop extraire. J'essaie de faire des vins buvables qui plaisent aux consommateurs. Les vins de compétition, ça ne m'intéresse pas, je ne veux plus faire ça. Ausone a suffisamment de notoriété pour ne pas courir après les notes… Le 8 octobre, il a plu 50 millimètres, après on a fait vite. Il s'est mis à flotter et on ne gagnait plus en maturité. »* 55 % cabernet franc, 45 % merlot. 80 % de barriques neuves. 3,55 de pH.
18 - Fruits rouges, fraise écrasée, joli nez de fraîcheur, bouche délicate, fine, peu extraite. Frais, élégant, raffiné, long, tendu, c'est un très joli vin. Il est assez curieux de constater que les deux styles, Ausone et Cheval-Blanc, ont tendance à se rejoindre. Le premier s'est allégé de son côté démonstratif et Cheval-Blanc offre des milieux de bouche plus garnis, sans perdre son élégance.
***O** = 2018 **G** = 15 ans*
Chapelle d'Ausone (second vin). 60 % cabernet franc, 15 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot. *« Les francs sont issus de très jeunes vignes de six ans plantées à haute densité : 12 000 pieds à l'hectare. »*
15,5/16 - Nez boudeur, bouche fraîche, tendue, vive, bien fruitée, fougère qui se mélange au fruit, gourmand, bonne longueur.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Balestard-la-Tonnelle *(GCC)*
14,5 - Boisé marqué, nez frais, vif, floral, boisé présent à ce stade mais non dominant, de l'éclat et de la fraîcheur, la prise de bois sèche la finale.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Du Barry *(GC)*
05.57.84.55.88.
13 - Beaucoup de fruit, net, rond, tendre, astringence qui demande à se patiner, matière prometteuse. 16 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Béard La Chapelle *(GC)*
06.21.89.18.28.
13,5 - Prune, tabac, bouche ronde, moelleuse, tanins veloutés, gourmand en première séquence, le milieu de bouche est un peu plus faible. 14 €.
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Beauséjour *(1erGCC)*
Héritiers Duffau-Lagarosse. 87 % merlot, 13 % cabernet franc.
16,5 - Fruits rouges et boisé blond, gelée de framboise, joli nez assez éclatant, bouche ronde, tendue, fraîche, vive, bien fruitée, frais, long.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Beau-Séjour Bécot *(1er GCC)*
Gérard Bécot, devenu grand-père gâteau très récemment, parvient tout de même entre deux séries de photos du bébé « iPhonisé » à nous parler brièvement de vin : *« On continue les innovations et les expériences avec l'achat de trois nouvelles cuves tronçoniques à l'envers : le marc se coince dans le cône et, pour passer, il est obligé de s'émietter… »* Par chance, le responsable technique, Willy Bouyer (arrivé pour faire un stage à 16 ans, il en a 42 : la maison ne doit pas être trop mauvaise), poursuit l'exposé tandis que Gérard est parti à la recherche d'autres photos : *« Ça favorise les extractions, mais il faut être prudent pour ne pas trop extraire. L'avantage, c'est qu'au moment où on écoule la cuve on n'a presque rien comme presse, les grains ne conservent pas de jus, tout passe en jus de goutte… »* Vendanges les 11, 12 et 13 octobre pour les merlots, le 18 pour les cabernets francs. *« A peine 30 hectolitres à l'hectare,* ajoute Gérard Bécot. *Je me souvenais de 1992 où, d'attendre trop, tout était devenu pourri. Là, on commençait à avoir une pression du botrytis et on a préféré accélérer. »* 70 % merlot, 30 % cabernet franc et sauvignon.
16,5/17 - Fruits noirs, gelée de mûre, violette, réglisse, bouche ronde, tanins fondus et moelleux, assez équilibré, droit, raisins mûrs mais pas trop, friand, long.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Bélair Monange *(1er GCC)*
15,5/16 - Fleurs séchées, bouche aux saveurs de fruits confits, griotte, veloutée, garnie, tendue, riche, puissant en alcool.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Bellefont-Belcier *(GCC)*
05.57.24.72.16.
14,5/15 - Fruits noirs bien mûrs, charnu, violette, frais, suave, joli fond de vin, tanins fins, boisé marqué, équilibré. 40 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Bellevue *(GCC)*
Hubert de Boüard : *« C'est un sol avec beaucoup d'argile et des terrains assez froids. Des très vieilles vignes qui produisent peu. »* 98 % merlot et 2 % cabernet-sauvignon.
15 - Nez fermé, traces de violette, bouche ronde, moelleuse, Zan à la violette, framboise, bien parfumé, forte densité tannique.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Bellisle Mondotte *(GC)*
05.57.74.41.17 - 05.57.51.20.47
15 - Fruits rouges, rose, bouche un peu boisée, du fruit et du volume, élégant, tanins frais et croquants. 17 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Berliquet *(GCC)*
75 % merlot, 30 % cabernet franc, 5 % cabernet-sauvignon.
14,5 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, assez mûr, très fondu, réglisse en finale, droit, assez persistant.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

La Bienfaisance *(GC)*
13,5/14 - Fruits rouges, bouche tendre, vin frais et gourmand aux tanins veloutés.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*
14,5 - Sanctus. Floral, fruits rouges, léger, tendre, joli fruit, tendu, frais, de l'éclat.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Billerond-Bouquey
Château Pailhas : 05.57.24.93.38.
14,5 - Beaucoup de fruit, frais, riche, dense, très marqué par l'élevage, bon potentiel, à attendre. 10 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Boutisse *(GC)*
05.57.50.33.33.
15/15,5 - Note florale, frais, petits fruits rouges, onctueux, savoureux, moelleux en milieu de bouche, séveux, élevage très fin. 15 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Canon *(1er GCC)*
Stéphane Bonnasse : *« Les vendanges, pour nous, ça a été du 3 au 15 octobre. Sur le plateau calcaire il n'y a pas eu de pourri jusqu'à ces dates, après, ceux qui ont ramassé une semaine plus tard, je n'en dirais pas autant… »* 75 % merlot, 30 % cabernet franc.
16,5 - Nez épicé, fruits noirs, bouche élégante, tendue, fraîche, petits tanins croquants, joli fruit.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*
Second vin. Avec le rachat de Matras, le domaine va produire un nouveau type de second vin : *« L'idée est de construire une autre identité à part de canon avec les jeunes vignes Matras, qui couvrent 12 hectares, dont 9 en production. On a déjà arraché pour replanter en qualitatif et monter le niveau. »* 95 % merlot, 5 % cabernet franc.
13,5/14 - Nez épicé, fruits rouges et noirs, bouche souple, bien fruitée, nerveuse en finale, tendue, vive.
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Canon La Gaffelière *(1er GCC)*
Stephan von Niepperg : *« J'ai donné comme consigne qu'il fallait être feignant dans les vinifications ; on a pigé trois jours et pratiqué des tout petits remontages. On a des cabernets francs sur 8 hectares qui ont été plantés avant 1953, des vieux ceps qui font peu de rendement et ont bien tenu le coup cette année. Ils sont assez présents dans l'assemblage. »* 50 % merlot, 50 % cabernet franc.
16,5 - Joli nez complexe, fruits rouges, cerise, finement épicé, bouche onctueuse, séveuse, long et fin, plus en longueur qu'en largeur, belle finale prolongée.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Cantenac *(GC)*
15,5 - Fruits rouges, frais, cerise, bouche vive, tendue, fraîche, nerveuse et fruitée, petits tanins vifs en finale qui prolongent le fruit.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Capet-Guillier *(GC)*
05.57.55.37.94.
13,5 - Nez sanguin, orange, bouche structurée, tanins doux, épicé, ample, dans un style assez mûr, presque surmûri, en puissance. 22,50 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Carteau Côtes Daugay *(GC)*
05.57.24.73.94
15 - Fruits noirs mûrs, violette, charnu, dense, très fin, tanins veloutés, tendre, boisé élégant, frais. 13 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Chapelle-Lescours *(GC)*
Propriété de 4,25 hectares et deux vins – La Chapelle et L'Evêché – car deux types de terroirs distincts, l'un graveleux avec sous-sol argileux et l'autre sablonneux. Le domaine a été racheté en 2009 par Jean-Sébastien Capdevielle, qui possède une entreprise de foie gras dans les Landes. Il était alors à l'abandon, en témoigne l'aspect actuel des bâtiments. Guillaume Queron a remis en état le vignoble. Il s'occupait des propriétés « externes » de Jean-Luc Thunevin : *« Ça me donnait une certaine expérience des vignobles fatigués à remettre en état. »*
15,5 - Fruits noirs, cerise, fin, milieu de bouche tendre, savoureux, tanins fins, élégant, tendu.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Le Châtelet *(GCC)* ♥
16,5 - Nez discret, bouche tendre, fraîche, pas trop extraite, joli fruit, assez délicat, en finesse.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Chauvin *(GCC)*
14 - Grillé, café, boisé marqué, bou-

che veloutée, assez fraîche malgré le bois qui, à ce stade, confère de la dureté.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Cheval Blanc ***(1er GCC A)***
Pierre-Olivier Clouet : *« Les argiles donnent des vins structurés, ce sont elles qui ont fait le vin. A l'inverse de ce qui se dit ailleurs, nos cabernets francs sont sur argiles et nos merlots sur graves. On ramasse toujours les merlots très tôt. On est allé chercher le raisin sur toutes les parcelles du domaine, et la cohérence du vin s'est construite dans cet assemblage sur les 35 parcelles. On a 45 lots différents issus des 35 parcelles dans l'assemblage. On a la densité d'un grand millésime, il y a certains millésimes de Cheval Blanc d'autrefois qui auraient mérité d'être aussi concentrés… »* 54 % merlot, 46 % cabernet franc.
17,5 - Fruits noirs, cerise burlat, poivre noir, bouche ample, dense, épicée, fruitée. Joli fruit, droit, racé, mentholé, long, très fruité.
O *= 2017* ***G*** *= 15 ans*
Petit Cheval (second vin). 14 % de la production. 75 % cabernet franc et 25 % merlot.
16 - Fruits noirs, cerise noire, violette, bouche souple, bien fruitée, tendre en attaque, resserrée ensuite, du relief et du fruit. Joli vin, qui finit sur la réglisse.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Clos des Baies ***(GC)***
Propriété de Philippe Baillarguet, maître de chai d'Ausone.
14 - Nez fruits noirs, bouche ronde, souple, en pleine prise de bois, serré, bon fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Clos de la Cure ***(GC)***
05.57.24.77.18.
14,5/15 - Frais, floral, charnu, violette, ample, fin, élégant, élevage marqué en finale, prometteur. 14 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Clos Dubreuil ***(GC)***
05.57.55.57.90.
13 - Nez fraise en confiture, bouche ronde, moelleuse, un peu de surmaturité, finale serrée. 67 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Clos Fourtet ***(1er GCC)***
La grande nouvelle, c'est le rachat de trois crus classés en un seul chèque (sans doute important) : Grandes-Murailles, Côtes-de-Baleau et le minuscule Clos Saint-Martin à la famille Reiffers. Grandes-Murailles, situé dans le prolongement de Clos Fourtet, a vocation à se fondre dans celui-ci même si Mathieu Cuvelier se donne le temps de la réflexion. Les vendanges se sont déroulées du 7 au 17 octobre. *« On a fait un peu moins de pigeage, et beaucoup de travail à la vigne : trois vendanges vertes, la première en décompactage, la deuxième pour ramener l'équilibre sur la charge et la troisième pour enlever les raisins pas mûrs »*, commente Tony Ballu, le directeur technique. 86 % merlot, 4 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon.
16/16,5 - Nez fruits noirs, assez boisé, bouche souple et tendre, tannique en finale, elle aussi très fruits noirs. Jolis tanins soyeux, dense, bonne longueur.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Clos Les Grandes-Versannes ***(GC)***
05.57.74.51.33.
14,5/15 - Grenadine, fraise, onctueux, velouté, élevage encore marqué, un peu sévère, en longueur, fin, séveux, à garder. 10,80 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Clos des Jacobins ***(GCC)***
13,5/14 - Fruits confits, gelée de mûre, bouche boisée, lourde, épaisse, puissante, mais manque de fraîcheur à ce stade.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Clos Junet ***(GC)***
05.57.51.16.39 - 06.32.20.56.59.
14 - Fruits noirs, bouche ronde, moelleuse, sur les saveurs biscuit, gelée de mûre, douceur des tanins et rondeur. 12,60 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Clos de l'Oratoire ***(GCC)***
Propriété gérée par l'équipe de Canon-la-Gaffelière. 90 % merlot, 10 % cabernet franc.
15,5 - Fruits noirs, mûre, cerise, bouche fine, souple, peu extraite ; vin fin et élégant.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Clos Saint-Emilion Philippe ***(GC)***
05.57.51.05.93.
15/15,5 - **Cuvée 112.** Fruits rouges, bouche tendre, souple, vive, élégante, bien fruitée, tanins soyeux, bonne longueur. 24 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Clotte ***(GCC)***
Lucie Brun dirige la partie technique du domaine de Nelly Moulierac : *« Je baigne là dedans depuis un moment ; ma mère, Laurence, s'occupe de Château Dassault et Nelly est la marraine de ma sœur jumelle. La Clotte est une propriété où j'ai passé du temps. Les dimanche en famille, nos parents nous faisaient sentir et goûter. Nelly sait faire de la place aux jeunes et c'était le style de propriété que je cherchais. On arrive vraiment à se compléter. »*
16 - Fruits noirs, violette, mûre, bouche tendre, fraîche, élégante, pas trop extraite, dans l'esprit du millésime, le fruit est préservé.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

La Commanderie ***(GCC)***
14 - Floral, cerise, bouche tendre, légère, souple, pas très longue, tanins assez fins, élégant.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Corbin ***(GCC)***
Vendanges du 5 au 13 octobre. 90 % merlot, 10 % cabernet franc. 45 % de barriques neuves.
14 - Fruits noirs, rose séchée, bouche tannique, tendue, vive, serrée, en prise de bois, finale tannique, tendue, un peu astringente.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

La Couspaude ***(GCC)***
05.57.40.15.76.
14 - Joli fruit, fruits noirs compotés, poivre, frais, boisé très marqué, fumée, vin toasté, encore très écrasé par le bois. 39 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Coutet ***(GC)*** ♥
05.57.74.43.21 - 06.13.03.17.62.
15,5 - Fruits rouges, bouche gourmande, souple, bien fruitée, pas trop extraite, vive, élégante. 14 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Couvent des Jacobins ***(GCC)***
15,5 - Fruits noirs, charnu, dense, en finesse, tanins veloutés, chocolat, cerise bien mûre, élevage qui va se fondre.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Croix-Figeac ***(GC)***
14,5 - Fruits rouges, charnu, frais, gourmand, matière riche, poivre, astringence savoureuse en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Croizille **(GC)**
13 - Fruits noirs, bouche souple, ronde, tanins fondus, gourmand mais milieu de bouche faible ; à boire jeune.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Croque-Michotte ***(GC)***
15 - Nez fermé, bouche fraîche, tendre, bien fruitée, fin, élégant, petits tanins fins, bonne longueur, un vin qui devrait bien évoluer avec l'élevage.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Daugay ***(GC)***
06.11.17.66.85.
15 - Fruits rouges, épices, bouche tendue un peu poivrée, fraîche, serrée en finale, bonne tenue, séveux. 16,75 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Domaine des Gourdins
05.57.51.04.09.
14 - Fruits rouges, tapenade, épices douces, charnu, rond, gourmand, élevage harmonieux. 8,85 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Dominique ***(GCC)***
05.57.51.31.36.
14 - Fruité net, boisé marqué, joli fond de vin, juteux, très écrasé par le bois à ce stade mais prometteur. 29,80 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Destieux ***(GCC)***
14,5 - Poivre, cerise, charnu, violette, fin, délicat, élevage élégant, long, floral, assez aérien, séduisant dans le genre extrait, bien fait et frais.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Edmus ***(GC)***
06.07.26.98.83.
13,5/14 - Nez discret, bouche moelleuse, veloutée, tanins souples et fondus, finale accrocheuse. 11 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Faugères ***(GCC)***
05.57.40.34.99.
14 - Nez discret, rond, floral, suave, tanins fins, chair délicate, beaucoup de fruit, long, juteux, boisé. 30 € environ.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

De Ferrand ***(GCC)***
14 - Chocolat, fruits noirs compotés, charnu, fumée, un peu extrait, réglisse, sympa, touffu.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Ferrand-Lartigue ***(GC)***
05.56.67.78.02.
13,5/14 - Mentholé, bouche ronde, moelleuse, tanins doux, raisins bien mûrs, serré en finale, bonne matière. 14,10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Figeac ***(1er GCC)***
La non-montée en catégorie suprême A de Figeac a fait déborder le vase des rancœurs. Laure (née Manoncourt) et Eric d'Aramon, son mari, contestés par les sœurs de Laure, se sont vu retirer la gestion du cru par le restant de la famille. Sans rentrer dans les détails d'une histoire complexe, il convient de signaler que techniquement, tant du point de vue du vignoble que des vins, Figeac, sous la férule d'Eric, n'a jamais démérité, bien au contraire. Ce ne fut pas souligné dans le communiqué envoyé par le château annonçant le départ d'Eric d'Aramon et c'est dommage. La gestion du cru est confiée à Jean-Valmy Nicolas, copropriétaire du pomerol La Conseillante. La direction technique échoue à Frédéric Faye, 32 ans, dont dix ans de Figeac. La famille avait cherché à l'extérieur avant de revenir vers lui. *« J'ai commencé stagiaire ici, puis en 2002 je suis parti en Argentine, et suis revenu en 2003. J'avais la volonté de faire une école*

d'ingénieurs avec une spécialisation commercialisation et gestion, je voulais apprendre un peu ce qu'était l'entreprise, car j'avais une formation très technique. En 2008, Eric d'Aramon m'a confié la gestion technique. En 2012, il fallait faire les bons choix stratégiques. On a vendangé du 20 septembre au 13 octobre, après avoir fait trois vendanges vertes, la troisième était de l'ordre chirurgical pour homogénéiser la vendange. On a produit tout de même 40 hectolitres à l'hectare. » 40 % merlot, 20 % cabernet franc, 40 % cabernet-sauvignon.
17 - Fruits noirs, note cassis et mûre, bouche ample, fraîche, dense, bien fruitée, long, plein, intense, serré en finale, très pur.
O *= 2017* ***G*** *= 15 ans*
La Grange-Neuve (second vin de Figeac). 30 % merlot, 50 % cabernet franc, 20 % cabernet-sauvignon.
15 - Très coloré, nez très fruité, bouche souple, fruits rouges, accrocheur en finale mais joli fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*
Petit-Figeac. 30 % merlot, 40 % cabernet franc, 30 % cabernet-sauvignon.
15,5 - Fruits noirs, gelée de mûre, bouche ample, ronde, souple, fraîche, bons tanins, mordants en finale. Très gourmand et éveillé.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Fleur *(GC)*
15,5 - Fin, juteux, élevage élégant, charnu, astringence séveuse, tannique en finale, doit se fondre, beau vin élégant.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Fleur du Casse *(GC)*
05.56.30.16.16.
13,5 - Cerise, fruits rouges, frais, tendu, vif, parfumé, serré en finale, accrocheur.
18 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Fleur Pourret *(GC)*
Racheté en 2002 à Axa par Figeac. 50/50 cabernet franc et merlot. Frédéric Faye, responsable technique des châteaux de la famille Manoncourt : *« On est en train d'arracher 1 hectare sur les quatre. »*
14,5 - Fruits noirs, bouche fraîche serrée, tendue, bien rond, mais avec de la matière, serré en finale, mais sans dureté.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Fonbel *(GC)*
Propriété de la famille Vauthier (Ausone), de même que Haut-Simard, Moulin-Saint-Georges et Simard, qui suivent. 60 % merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 10 % petit verdot, 5 % carménère.
14,5/15 - Nez bien fruité, sucrosité en bouche, épices, long, très gourmand.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Fonplégade *(GCC)*
05.57.74.43.11.
15 - Fruits rouges, acidulé, délicat, fin, élevage élégant, tanins séveux, vanille, persistant. 36 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Fonroque *(GCC)*
16 - Très frais, fin, charnu, délicat, tanins mordants, frais en finale, juteux, finale très veloutée, fruité éclatant, élevage très équilibré.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Franc-Lartigue *(GC)*
05.57.40.33.03.
15 - Fruits rouges, poivre, matière dense, velouté, élevage fin, gourmand, très joli fruit persistant.
11 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Franc-Pipeau *(GC)*
05.57.24.73.94.
13,5 - Boisé, poivre, bouche marquée par la barrique, tanins vifs, bon fruit, de la fraîcheur, devrait bien évoluer. 12 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Gaffelière *(1er GCC)*
Attention travaux ! Et modernisation à tous les étages, même dans les anciens greniers, reconvertis en salle de dégustation et bureaux avec vue sur la côte, les vignes de la maison, celles de Belair et Ausone. *« On refait tout le cuvier et le chai, 20 cuves pour 20 parcelles, avec une passerelle qui domine pour les visites. »* Alexandre de Malet, qui a pris la place de son père, infatigable casse-cou (ou plutôt casse-côtes, car régulièrement il se fracture des côtes en jouant les Ivanhoé à cheval), a recruté Damien Bielle, ingénieur agro, ancien stagiaire de Philippe Gard, grand spécialiste des restructurations de vignobles et vigneron lui-même à Collioure, au domaine de Coume del Mas. Comme à l'accoutumée, nous dégustons plusieurs éléments participant à l'assemblage. Grosse différence entre les merlots de plaine, légers, à la finale un peu fuyante, et ceux de pied de côtes, fruités, longs et séveux. Les cabernets expriment la réglisse et le poivre, serrés et tanniques. La Gaffelière est composé de merlot à 80 % et de cabernet franc à 20 %.
16,5 - Fruits noirs, bouche tendre, élégant, frais, bonnes saveurs, milieu de bouche assez plein, élégant, gourmand et fin, bonne longueur, bien construit.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Godeau *(GC)*
05.57.24.72.64.
14,5 - Pain grillé, juteux, frais, séveux, laurier, tanins fins, finale veloutée, élevage délicat, bon potentiel. 15 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Grâce-Dieu *(GC)*
05.57.24.71.10.
14 - **Passion 2 Femmes.** Fruits noirs, grillé, bouche ronde, charnue, un peu marquée par le bois mais devrait bien évoluer.
15,60 €.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

La Grâce-Dieu-Les Menuts *(GC)*
05.57.24.73.10.
15,5/16 - Nez discret, bouche soyeuse, tanins doux, gourmand, long, fondu, bien équilibré, très fin. 15,60 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Grâce-Dieu-des-Prieurs *(GC)*
05.57.74.42.97.
14 - **Fortin.** Fruits rouges, bouche souple, fraîche, ronde, bien fruitée, un peu accrocheur en finale. 15 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Grand Barrail Lamarzelle Figeac *(GC)*
05.56.35.53.00.
15 - Nez fin, fruits noirs, cassis, mûre, grande finesse, tanins veloutés, frais, nerveux, ferme en finale, racé, à attendre. Prix non fixé à ce jour.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Grand Corbin-Despagne *(GCC)*
75 % merlot, 24 % cabernet franc, 1 % cabernet-sauvignon.
16 - Fruits noirs, cerise en confiture basque, bouche souple, ronde, bien fruitée, délicate, moelleux, fin, gourmand, long.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Les Grandes-Murailles *(GCC)*
05.57.24.71.09.
14 - Petits fruits rouges, milieu de bouche charnu, dense, note amère, agréable, gourmand, simple. De 45 à 55 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Les Gravières *(GC)*
05.57.84.54.73.
13,5/14 - Fruits rouges, fin, fruité net, dense, charnu, très joli fond de vin, élevage marqué, dans un style opulent. 15,5 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Haut-Segottes *(GC)* ♥
05.57.24.60.98 - 06.88.98.29.18.
15 - Fruits rouges, bouche souple, ronde, bien fruitée, merlot mûr à point et gourmand. 14 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Haut-Simard
Propriété de la famille Vauthier. 80 % merlot, 20 % cabernet franc. *« Un peu moins de cabernet franc que d'habitude car tout n'était pas mûr. »*
14,5 - Nez fruité, bouche ronde en attaque, serrée, assez vif, joli fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Haut-Troquart-La Grâce-Dieu *(GC)*
05.57.24.73.10.
Odile Audier, dont nous avions fait le portrait l'an dernier, a moins bien réussi cette année Haut-Troquart que La Grâce-Dieu-Les Menuts, très bien noté *(voir plus haut)*.
13,5 - Nez discret, bouche tendre, douce, ronde, peu extraite, souple, plus en douceur qu'en densité.
17,80 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Haut-Veyrac *(GC)*
05.57.40.02.26
13 - Boisé marqué, fruits rouges, bouche vanillée, tendre, vin flatteur, séducteur. 12 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Jean-Blanc
05.57.40.20.54 - 06.89.93.05.01.
13,5/14 - Nez expressif, riche, charnu, texture très fine, tendre, gourmand, sur le fruit.
7,50 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Jean-Faure *(GCC)*
05.57.51.34.86.
15,5 - Fruits noirs, fringant, milieu de bouche ample, élevage soigné, tanins fins, crémeux, long.
26 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Larcis-Ducasse *(1er GCC)*
Nicolas Thienpont, gérant, et David Suire, responsable technique, redonnent à ce cru ses lettres de noblesse. Vendanges entre le 11 et le 18 octobre. 83 % merlot et 17 % cabernet franc.
17 - Fruits rouges, note épicée, bouche ronde, moelleuse, bien fruitée, tanins délicats, frais, aérien, beaucoup de finesse.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Laroque *(GCC)* ♥
05.57.24.77.28.
16/16,5 - Nez discret, bouche tendre, légère, peu extraite, fin, petits tanins délicats, beaucoup de fraîcheur.
21,90 € .
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Lynsolence *(GC)*
05.57.84.54.73.
Propriété des Vignobles Denis Barraud, comme Les Gravières.
15,5 - Fruits rouges, frais, rond, gourmand, boisé élégant et présent, finale dense, doit se fondre, très joli fruit. 30 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Mangot *(GC)*
05.57.40.18.23.
14,5 - Fruits rouges, un peu oxydatif,

bouche tendue, légère, bien fruitée, tanins vifs en finale, demande à se fondre au cours de l'élevage.
11,80 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*
14 - **Todeschini**. Fruits noirs, épices, cassis, bouche moelleuse, boisé marqué, large, gourmand, assez puissant, généreux.
30,10 €.
O *= 2017* ***G*** *= 8 ans*

Martinet
05.57.51.17.29.
Martinet se décline avec un bonheur égal aussi bien en version saint-émilion simple, ici en premier, qu'en version grand cru.
15 - Note fumée, charnu, dense, réglisse, gourmand, tanins fins, élevage harmonieux, séduisant. 9,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*
15 - Grand cru. Fruits noirs, dense, matière riche, prune, fumée, bien tannique, long, amertume agréable, savoureux, harmonieux.
12 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Mauvezin *(GC)*
05.57.24.72.36.
14,5 - Fruits rouges, bouche vive, fruité sauvage, baies rouges, vif, tendu, accrocheur en finale.
17 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

De Millery *(GC)*
Propriété Manoncourt (Figeac). 90 % merlot, 10 % cabernet franc.
14,5 - Fruits noirs, bouche gourmande, plaisant, bien rond, tendu, gourmand, sur le fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Milon *(GC)*
05.57.24.77.18.
14/14,5 - Fraîcheur, fruits rouges, rond, gourmand, matière dense, tanins veloutés, boisé présent, harmonieux, prometteur.
10,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Mondotte *(1er GCC)*
Propriété gérée par l'équipe de Canon-la-Gaffelière. 85 % merlot, 15 % cabernet franc.
16 - Fruits rouges, calcaire, minéral, bouche serrée mais pas agressive, frais, long, soyeux en milieu de bouche, accrocheur en finale.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Montlabert *(GC)*
06.98.41.27.03.
13,5 - Nez mentholé, bouche souple, garnie, tanins doux en attaque, un peu plus rugueux en finale, bon équilibre.
18 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Moulin-Saint-Georges *(GC)*
Propriété de la famille Vauthier. 80 % merlot, 20 % cabernet franc. 80 % de barriques neuves. 3,5 de pH.
16,5 - Fruits noirs, rouges, bouche délicate, fine, très joli fruit, un peu framboise, très fin, élégant, jolis tanins croquants, finesse, fruit et tension.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Pailhas *(GC)*
05.57.24.93.38.
13 - Très poivré, fruits rouges, dense, frais, tendu, boisé un peu brut, doit se fondre, bon équilibre, gourmand.
12,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*
14,5/15 - **Devise**. Poivre, terre humide, du fond, un peu sévère, tanins serrés en milieu de bouche, sérieux, élevage marqué, doit se fondre.
22 €.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

La Paillette-Villemaurine
05.57.51.26.02.
14 - Fruits noirs, charnu, extrait, beaucoup de matière, un peu fumée, réglisse, doit s'affiner, dans un style opulent. 10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Pavie-Macquin *(1er GCC)*
Nicolas Thienpont, gérant du domaine, reçoit désormais dans un bâtiment fraîchement rénové et disposant de deux terrasses qui dominent la partie Est de la ville et les vignobles. Superbe vue et lieu discret, réservé, à bonne dimension humaine. Vendanges du 13 au 18 octobre pour les merlots, les 17 et 18 pour les francs. Assemblage : 85 % merlot, 14 % cabernet franc, 1 % cabernet-sauvignon.
16 - Cerise écrasée, nez réglissé, assez frais, bouche tendue, vive, droite, fraîche, tanins vifs, assez serrés en finale. Fraîcheur et densité, un peu accrocheur en finale.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Petit-Faurie de Soutard *(GCC)*
14 - Fruits rouges et bois, séveux, assez frais mais très marqué bois, dommage, car d'une belle fraîcheur.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Pierre-de-Lune *(GC)*
14,5/15 - Fruits noirs, fermé, réducteur, bouche souple, fraîche, bons tanins assez solides, réglisse, épicé en finale.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Pipeau *(GC)*
05.57.24.72.95.

Bérénice Larribière

Château Trapaud (saint-émilion)

« Depuis 1924, ça se transmet de père en fils, et moi je me suis installée en 1997 avec mon père, qui est parti à la retraite en 1999. C'est même pour ça qu'il est parti à la retraite. Il n'avait pas le choix, il n'avait qu'une fille ! C'était encore l'époque où mon grand-père interdisait aux filles, et même à ma grand-mère, d'aller dans les chais. Ma génération, c'est la transition, c'est là le premier tournant. En 1987, au lycée viticole de Montagne, on n'était pas nombreuses, 4 ou 5 sur une classe de 31. Quand on le vit, c'est dur ! Ce milieu terrien est dur, ils ne veulent rien lâcher. Mon père me considérait comme un garçon, il me demandait de faire comme un garçon, mais sans rien lâcher. Je lui ai mis un ultimatum : ou tu lâches ou tu vends. Aujourd'hui, c'est un retraité heureux. Le personnel habitait sur place de génération en génération et il m'avait vu grandir, j'avais du mal à trouver mes marques. Depuis, ça va mieux. L'équipe, ce sont des jeunes avec qui je m'entends bien. On est en bio depuis 2009, première année de label 2012. On a prévenu nos voisins. Pour certains, c'était insupportable… »

14 - Vanille, boisé, un peu confituré, bouche veloutée, assez boisée, tanins doux, accrocheur en finale mais devrait se fondre. 14,50 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Pontet-Fumet *(GC)*
05.57.84.53.16.
13,5 - Fruits rouges, bouche douce, bien fruitée, tendre, gourmande, équilibrée, pas trop extraite. 10,55 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

De Pressac *(GCC)*
14 - Fruits noirs, charnu, gros bonbon, tanins un peu massifs, pas mal dans un style un peu épais, gourmand, beaucoup de fruit, bien fait.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Quinault-L'Enclos *(GCC)*
19 hectares situés en bordure de Libourne dans l'ancienne appellation « sables de saint-émilion » tombée en désuétude en 1973. Quinault, racheté par Albert Frère, associé de Bernard Arnault dans Cheval-Blanc, est devenu grand cru classé. Il est géré par l'équipe de Cheval-Blanc que dirige Pierre-Olivier Clouet : *« On est en première année de certification bio. Pour moi, 80 % du travail de la bio, c'est le travail du sol avec des charrues, des décavaillonneuses, des griffes… Les terroirs sont bien meilleurs que leur réputation, on a une veine de graves très intéressante. Mais cela n'avait pas été travaillé depuis longtemps, c'était compact comme du béton. »* 81 % merlot, 19 % cabernet franc. 21 hectolitres/hectare.
13,5/14 - Fruits noirs, cerise, bouche souple en attaque, tendue ensuite, un peu raide, tanins assez massifs, serré en finale.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Quintus *(GC)*
14,5 - 89 % merlot, 11 % cabernet franc. Floral, assez frais, élégant, bouche fine, délicate, fraîche, finale vive, serrée, note végétale.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*
13 - **Le Dragon de Quintus.** 79 % merlot, 21 % cabernet franc. Fruits rouges, bouche tendre, légère, fruitée, peu dense mais plaisant par son fruit.
***O** = 2015 **G** = 6 ans*

Ripeau *(GCC)*
13,5 - Fruits rouges, note tabac du boisé, bouche vive, fraîche, élégante, tendue, un peu courte, finit sur du sec. Joli première partie, finale plus ambiguë.
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Roquettes *(GC)*
13,5 - Cerise, bouche tendre, légère, peu extraite, équilibrée, frais, gourmand.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Saint-Christophe *(GC)*
06.09.79.67.17 - 06.83.11.60.02.
14 - Fruits rouges, bouche fraîche, élégante, bien fruitée, petits tanins vifs en finale qui stimulent le fruit, accrocheur. 11 €.
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Saint-Georges-Côte-Pavie *(GCC)*
14,5 - Fruits rouges, bouche vanillée, assez fraîche, marquée par le bois en finale.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Saint-Martial *(GC)*
05.57.24.61.99.
13 - Fruits rouges, bouche boisée, légère, souple, un peu oxydatif, tendre, agréable, manque un peu de concentration. 10 €.
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Saint-Pey *(GC)*
06.45.17.10.02.
14,5 - Fruits noirs, frais, charnu, ferme, élevage équilibré, beaucoup de fruit, tendu, tanins droits, marqués en finale, persistant.
9,50 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Sansonnet *(GCC)*
14 - Fruité au nez, note fumée, bouche ronde, moelleuse, veloutée en attaque, bien fruitée, finale épicée, un peu séchante.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

La Serre *(GCC)*
16/16,5 - Nez bien parfumé, cerise, boisé, bouche ronde, veloutée, tanins fondus, un peu serré en finale, bonne matière, long et frais.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Simard
Propriété de la famille Vauthier. 65 % merlot, 35 % cabernet franc.
14 - Fruits noirs, bouche vive, tendue, fraîche, gourmande, bon fruit.
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Tour-Baladoz *(GC)*
14 - Sanguin, juteux, tendre, rond, boisé fin, tanins veloutés, accrocheur en finale, doit se fondre.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Tour-Peyronneau *(GC)*
05.57.40.18.19.
14,5 - **Pierrick-Lavau.** Fruits rouges, frais, épices douces, très juteux, dans un style fringant, ferme en milieu de bouche, sanguin, séveux. Certifié bio.
17 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Tour-du-Sème *(GC)*
05.57.55.24.45.
15 - Floral, cassis, bouche vive, tendue, bien parfumée, assez fraîche, plus en fruit qu'en densité. Bien équilibré, pourra se boire assez jeune.
13,50 €.
***O** = 2015 **G** = 18 ans*

Trapaud *(GC)* ♥
05.57.40.18.08.
(Voir portrait de Béatrice Larribière)
15/15,5 - Fruits rouges, poivre, floral, frais, gourmand, tendre, bien fruité, élégant, bonne longueur, nerveux, droit. 12,20 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Troplong-Mondot *(1er GCC)*
Xavier Pariente : *« Nous avons 7 hectares en bio, travaillés par des chevaux ; on voudrait bien aller vers 50 % du vignoble et remplacer la traction mécanique par l'animal. On a des résultats énormes sur les parcelles travaillées au cheval. »* Jean-Pierre Taleyson, le maître de chai, confirme : *« On a essayé de trouver des tracteurs qui tassaient peu la terre, mais il n'existe rien de plus léger qu'un cheval. »* L'ensemble du vignoble est surveillé par Lydia et Claude Bourguignon, les deux spécialistes mondiaux de la vie micro-biologique des sols. *« Tout est planté en quinconce d'un rang sur l'autre. On arrache sans retourner le mulch [les vieilles racines] et les racines prennent beaucoup plus vite, c'est assez spectaculaire. »* 90 % merlot, 2 % cabernet franc, 8 % cabernet-sauvignon.
16,5 - Nez fruits rouges, bouche onctueuse, extraite mais veloutée, gras, long, puissant mais séveux, dans le style Troplong séveux et tendu mais moins surmûri que certaines années.
***O** = 2017 **G** = 15 ans*

Trottevieille *(1er GCC)*
Dégustation étonnante effectuée au domaine : la comparaison entre Trottevieille et les Très Vieilles Vignes issues d'une parcelle d'avant le phylloxéra, sans doute âgées de 110 à 120 ans, franches de pieds, c'est-à-dire non greffées et 100 % cabernet franc. Chaque année depuis le millésime 2004, Philippe Castéja et Christophe Dussutour, le responsable technique, en isolent quelques dizaines de litres qu'ils élèvent à part et mettent en bouteille. Nous y reviendrons… *« C'est la phase macération (en douceur) qui permettait d'extraire, et pas les remontages (trop violents). Sur les merlots, on avait enlevé les ailes des grappes et on savait que, quand ils seraient mûrs, les cabernets le seraient aussi, car leur floraison s'est déroulée dans de meilleures conditions. »* 49 % cabernet franc, 48 % merlot, 3 % cabernet-sauvignon.
17 - Nez fruits noirs, touche d'épices, bouche tendue, vive, assez tannique, plus dense en milieu de bouche, belle trame tannique, serrée et onctueuse, long, frais, intense.
***O** = 2017 **G** = 15 ans*
Dame de Trottevieille. Moitié cabernet franc et moitié merlot.
15 - Fruits noirs, bouche tendue, fraîche, tanins délicats et moelleux, long, sérieux, belles saveurs, persistant, réglissé, gourmand.
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Valandraud *(1er GCC)*
Les incongruités du dernier classement et les polémiques que cela engendre en feraient oublier les réussites. Car, incontestablement, l'arrivée de Valandraud parmi la très haute hiérarchie en est une. Il n'existe pas d'exemple ici ou ailleurs qu'un cru, le temps d'une seule génération, atteigne ce niveau. Après, chacun interprète ce résultat comme il l'entend, toujours est-il que le vin honore son rang. La surface retenue en premier grand cru classé est de 8,88 ares et 44 centiares sur les 34 hectares de la propriété : *« Je le sais par cœur ! »* nous dit Jean-Luc Thunevin, qui annonce malgré ce classement une baisse significative de ses prix pour ce millésime : *« On a baissé de 40 %, cela mettra Valandraud à moins de 100 € pour les particuliers. »* 3,5 de pH, ce qui lui confère beaucoup de fraîcheur. Nombre de vins de l'année sont au-delà de 3,7. 100 % merlot, vendanges du 28 septembre au 10 octobre.
16,5/17 - Fruits rouges, de l'éclat, tendu, frais, gourmand, boisé présent mais vin raffiné, élégant, en finesse, assez croquant.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*
15 - **Virginie de Valandraud.** 70 % merlot, 30 % cabernet franc. Fruits noirs, réglisse, violette, bouche bien fruitée, ronde, souple, gourmand, tanins ronds, frais, tendre.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Vieux-Château-Pelletan *(GC)*
05.57.24.60.49.
14,5 - Fruit un peu compoté, tabac, cuir, charnu, plein, rond, amertume agréable, séveux, tanins fins, velouté, dans un style riche. 10,50 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Vieux-Labarthe *(GC)*
05.57.40.20.54 - 06.89.93.05.01.
15/15,5 - Très joli fruit, terre humide, charnu, bois de réglisse, tanins

: prix garanti par la propriété. : 10 euros et moins. : vente en direct. ♥ : coup de cœur. ***CC*** : cru classé. ***GCC*** : grand cru classé.
***O** = 2016* : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. ***G** = 10 ans* : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

très fins, veloutés, délicat, équilibré. 11,85 €.
O = 2016 G = 10 ans

Vieux-Lavergne *(GC)*
06.61.12.10.78.
13,5 - Boisé, oxydatif, bouche ronde, souple, moelleuse, marquée par le bois mais bonne matière assez enveloppante.
17 €.
O = 2016 G = 8 ans

Villemaurine *(GCC)*
05.57.74.47.30.
14 - Nez fin, floral, charnu délicat en première partie, tanins collants en finale, élevage un peu massif.
32 €.
O = 2017 G = 10 ans

Yon-Figeac *(GCC)*
14,5/15 - Nez assez frais, bouche tendre, assez fraîche, tanins éveillés en finale, un peu accrocheurs.
O = 2016 G = 10 ans

Satellites de saint-émilion

C'est le grand jeu des terroirs qui domine ces appellations. Sols précoces : vins mûrs et réussis. Sols tardifs : tout dépend du vigneron. Lorsque les producteurs ont opéré les bons choix au bon moment – vendanges vertes pour enlever les grappes trop tassées, les raisins verts ou roses après la véraison, effeuillages bien conduits, etc. –, alors, on peut avoir de bonnes surprises. Avec le froid et la pluie d'octobre, il ne servait à rien d'attendre trop longtemps une pleine maturité des cabernets, qui n'est jamais venue. Evidemment, ce n'était pas l'année des très fortes extractions et du boisé à 100 %. Les extractions poussées libéraient les tanins des pépins astringents. Beaucoup ont choisi de pratiquer peu de remontages (des jus sur le chapeau de marc pour extraire), de travailler à température assez basse et de ne surtout pas pratiquer des macérations post-fermentaires trop poussées, car, quand l'alcool est déjà présent dans le vin, il joue le rôle de dissolvant auprès des pépins. A ce mariage subtil entre précocité des vignes, des sols et savoir-faire en douceur des vignerons l'appellation lussac s'est montrée assez performante...

Montagne-saint-émilion

La Bastienne
05.57.74.53.18.
14,5/15 - Fruits noirs, bouche bien fruitée, saveurs de mûre, assez tanique mais sans dureté, fraîcheur et densité. 10 €.
O = 2016 G = 8 ans

La Croix-La Bastienne
05.57.74.56.80.
14,5 - Fruits noirs, riche, rond, moelleux en milieu de bouche, chaleureux, boisé marqué, grande fraîcheur, bon potentiel. 11 €.
O = 2016 G = 8 ans

La Croix-de-Nault
06.81.90.50.72.
14 - Réglisse, note végétale fraîche, élevage marqué, matière dense, généreuse, très vif en finale, poivre, à attendre. 6,50 €.
O = 2017 G = 8 ans

La Fleur-Grands-Landes
05.57.24.31.75.
14 - **Isabelle**. Frais, note florale, réglisse, texture très fine, café grillé, tanins fins, gourmand, long, savoureux, élevage soigné. 6,90 €.
O = 2016 G = 8 ans

Gachon
09.71.58.23.49.
15 - Petits fruits noirs, gourmand, très charnu, cerise noire, juteux, savoureux, tanins fins, velouté, boisé discret, délicieux. 6,30 €.
O = 2016 G = 8 ans

Lacan
05.57.74.61.20.
14,5 - Fruits rouges, bouche vive, tendue, fraîche, très fruits rouges, serré en finale, long, gourmand. 12 €.
O = 2016 G = 8 ans

De Malengin
14,5 - Discret au nez, matière prometteuse, vif, élevage assez fin, tanins veloutés, réglisse, épices douces en finale.
O = 2016 G = 8 ans

Des Moines
05.57.74.61.20.
14 - Fruits noirs, cerise et mûre, très parfumé, bouche vive, tendue, riche en fruits. 12 €.
O = 2016 G = 8 ans
15 - **BB Moines**. Fruits noirs, frais, vif, tendu, joli fruit, tanins serrés en finale, brassée de fruits rouges sur une structure assez solide. 8 €.
O = 2016 G = 8 ans

La Papeterie (de Charles Estager)
05.57.51.35.09.
15 - Fruits noirs, bigarreau, moelleux, charnu, tendre, bien vif, harmonieux, élevage marqué, réglisse, long, séveux, séduisant. 8,30 €.
O = 2016 G = 8 ans

La Papeterie (de François Estager)
05.57.51.04.09.
14,5 - Fruits noirs, bouche veloutée, un peu marquée par l'élevage, mais un vin doté d'une belle matière, qui devrait bien évoluer, pas trop extrait. 8,50 €.
O = 2016 G = 8 ans

Peraclos
Les Vignerons de Puisseguin et Lussac.
05.57.55.50.40.
15,5 - Fruits rouges, cerise, bouche tendre, soyeuse, petits tanins fins, élégants, bonne longueur, séveux, dense et bien fruité. 5,50 €.
O = 2016 G = 8 ans

Roc-de-Calon
05.57.74.63.99.
16 - Fruits noirs, épices, bouche épicée, tendre, souple, frais, long, serré mais gourmand ; bien fait. 7,50 €.
O = 2016 G = 8 ans

Saint-Jacques-Calon
05.57.74.62.43.
14,5 - **Les Moulins**. Nez fruits rouges, bouche fraîche, très cerise, tendue, tanins un peu accrocheurs en milieu de bouche, l'élevage devrait les attendrir. 8,50 €.
O = 2015 G = 7 ans

Tour-Bayard
05.57.74.51.05.
13,5/14 - Crème de cassis, note fumée, charnu, vif, finale marquée par l'élevage, tanins fermes, doit se fondre. De 8 à 10 €.
O = 2016 G = 8 ans

Treytins
05.57.55.58.58.
14 - Charnu, onctueux, fruits noirs très mûrs, rond, tanins souples, élevage discret, beaucoup de fruit. 7,50 €.
O = 2015 G = 8 ans

Vieux-Château-Palon
06.89.10.90.01.
14,5 - Noir, café, grillé, bouche marquée par l'élevage, dans un style moderne mais efficace et un peu extrait, assez gourmand, long. 11,60 €.
O = 2016 G = 8 ans

Vieux-Moulins-de-Chéreau
05.57.74.50.76.
14 - Fruits noirs, bouche souple, veloutée, tanins doux, pas trop extraits, vin bien parfumé et équilibré. 5,38 €.
O = 2015 G = 8 ans

Saint-georges-saint-émilion

Calon
05.57.51.64.88.
14,5 - Fruits noirs, café, note truffée, bouche souple, soyeuse, élégante, bien fruitée, tanins soyeux. 12,25 €.
O = 2016 G = 8 ans

Clos du Pavillon-Saint-Georges
05.57.74.61.20.
14,5 - Fruits rouges, bouche vive, bien fruitée, tanins délicats, vifs, croquants, savoureux, tout en fruit. 25 €.
O = 2016 G = 10 ans

Macquin
05.57.74.64.66.
15,5 - Fruité très pur, petits fruits rouges, vif, matière riche, savoureux, tendu, astringence agréable en finale, élevage fin. 9 €.
O = 2016 G = 8 ans

Moulin-la-Bergère
05.57.74.61.61.
14 - Délicat, séveux, vif, fruité pur, gourmand, harmonieux, tanins tendres et savoureux, épicé en finale.
9 €.
O = 2015 G = 8 ans

Saint-Georges
05.57.74.62.11.
15 - Fruits noirs, boisé marqué, bouche ronde, solide, tanins moelleux, bonne longueur, vin de garde. 14 €.
O = 2017 G = 10 ans

Tour-du-Pas-Saint-Georges
05.57.24.70.94.
16 - Fruits noirs bien mûrs, charnu, tendu, frais, séveux, amertume très agréable, rond, élevage soigné, tanins soyeux, délicieux.
8,60 €.
O = 2017 G = 10 ans

Lussac-saint-émilion

De Barbe-Blanche
05.57.25.58.46.
14 - Fruits rouges presque amylique, léger, tendre, très fruité, gourmand. Un vin « total fruit », flatteur mais bien fait.
7,40 €.
O = 2015 G = 8 ans

Bertin
05.57.24.73.03.
15,5/16 - Floral, bouche tendre, soyeuse, élégante, fraîche, fruitée et délicate, pas trop extrait, en finesse.
7 €.
O = 2015 G = 8 ans

La Claymore
05.57.74.67.48.
François et Maria-Dolorès Linard : « *On a acheté en 2000. Tous deux issus de l'industrie, nous n'étions pas formés à la commercialisation du vin, nous avons dû tout découvrir. On avait une plaisanterie entre nous, c'était de dire : on est vigneron-récol-*

tant et stockeur aussi… Ça marche mieux mais c'est fragile. On met en bouteille les deux tiers de la récolte, mais si on veut gagner un peu d'argent, c'est 100 % qu'il faudrait mettre en bouteille. On vend encore les 2008, 2009, 2010. On a aussi un peu de montagne : Château Flaunys »
15 - Fruits rouges, bouche légère, tendre, bien fruitée, tanins croquants. 8,60 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Du Courlat
05.57.51.62.17.
13,5 - **Jean-Baptiste**. Fruits noirs, bouche souple, bien fondue, tanins doux en première partie, un peu séchant en finale. 9,90 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Croix-de-Rambeau
05.57.55.57.90.
15 - Floral, frais, cerise, bouche tendre, élégante, bon fruit, vin facile d'accès, gourmand et bien travaillé. 7,30 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

De la Grenière ♥
05.57.24.16.87.
14/14,5 - Floral, pivoine, bouche tendre, souple, fraîche, tanins délicats, finale accrocheuse qui devrait se fondre. 6,45 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*
16 - **Chartreuse**. Fruits rouges, bouche ronde, suave, élégante, joli fruit, frais, fin, parfaitement équilibré. Le bon choix en extraction, dates de vendanges et élevage. 9,10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Jorine
05.57.69.73.19.
14 - Nez fruits noirs, bouche tendre, ronde, pas trop extraite, concentration moyenne mais bon fruit. 7,50 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Des Landes ♥
(Voir portrait de Nicolas Lassagne)
05.57.74.68.05 - 06.29.38.77.73.
13 - **Tradition**. Fruits noirs, bouche moelleuse en attaque, un peu dur en finale. 5,90 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*
15,5 - **Prestige**. Fruits noirs, bouche souple, gourmande, bien ronde, tanins soyeux, finale accrocheuse qui devrait se fondre. 7,90 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Lyonnat
05.57.74.60.16.
14,5/15 - Floral, rose, bouche souple, fruitée, pas trop extraite, délicate, plus orientée fruit et gourmandise qu'extraction et tanins velus. 7,10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Nicolas Lassagne

Château des Landes (Iussac-saint-émilion)

« C'est familial depuis trois générations. En 1952, ils sont partis de rien. Les années s'y prêtaient ; maintenant on ne peut plus dire à un jeune : lance-toi. On a 30 hectares. On est là-dedans ! C'est un très beau métier, j'adore ça ! Mon père m'a de suite mis sur le tracteur et je suis toujours resté ici, on a une culture familiale et paysanne. On a aussi de l'élevage : 35 blondes d'Aquitaine. Sincèrement, on ne peut pas tout faire, moi je m'occupe de l'atelier vignes et mon père de l'élevage. Seul, je ne pourrais pas continuer les deux. On commence à se développer à l'export, c'est passionnant, mais c'est du boulot… Beaucoup de propriétés partent : droits de succession, etc. Dans un rayon de 15 kilomètres il y en a beaucoup qui ont changé de mains. Quand il y a des partages, ça part. Je m'installe cette année, jusque-là j'étais employé des parents. J'ai eu de la chance d'avoir un super-œnologue, Pascal Henot, du centre œno de Coutras. Nous, on est parmi les moins chers sur un super-terroir, on n'a pas la pression de saint-émilion, des crus classés… nous, on fait ce qu'on aime. »

14 - **Emotion**. Fraise écrasée, bouche pleine, épicée, avec des notes réglissées, sans doute un peu de cabernet dans cet assemblage, qui lui confère un côté sérieux. 10,50 €.
O *= 2017* ***G*** *= 8 ans*

La Perrière
05.57.74.51.33.
13,5/14 - Fruits noirs, boisé, bouche fruitée, ronde, bien parfumée, un peu trop d'extraction mais le vin reste gourmand. 5,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Rose-Perrière
05.57.74.51.33.
14,5 - Fruits noirs, boisé, bouche puissante, tannique, assez fraîche, séveuse, un peu trop serrée en finale. 9,70 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Le Rival de Château-Soleil
05.57.74.60.18.
14 - Fruits rouges, cerise, frais, fin, bien fruité, plaisant et facile à boire jeune. 23 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Vieux-Château-Chambeau
05.57.74.62.55.
13 - Boisé, grillé, café, bouche marquée par le bois à ce stade, qui masque le fruit. 7,50 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Puisseguin-saint-émilion

Bel-Air
05.53.82.48.31.

: prix garanti par la propriété. : 10 euros et moins. : vente en direct. ♥ : coup de cœur. ***CC*** : cru classé. ***GCC*** : grand cru classé.
O *= 2016* : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. ***G*** *= 10 ans* : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

15 - Beaucoup de fruit, mûre, cerise, poivre, juteux, frais, tanins fins, séveux, élevage soigné, séduisant. 10 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Branda
05.57.74.62.55.
14 - Baies sauvages, confiture de fruits rouges, frais, note mentholée, chocolat, tanins fins, veloutés, élevage élégant, équilibré. 9 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

La Mauriane
05.57.74.54.07.
13,5/14 - Cassis, myrtille, très aromatique en bouche, charnu, frais, élevage marqué mais matière riche et dense. 18 €.
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Soleil
05.57.74.60.18-06.08.89.28.94.
14/14,5 - Fruits rouges, juteux, gourmand, beaucoup de fruit, tanins fins et pulpeux, élevage discret. 16 €.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Pomerol

Chacun savait, avant même d'avoir dégusté, que pomerol serait favorisé. Et pour cause ! Une année où il faut de la réserve hydrique en août : les argiles, surtout présentes dans le cœur historique de l'appellation, constituent l'éponge parfaite qui restitue au compte-gouttes l'eau dont la vigne a besoin. Une année où la maturité se doit d'être précoce, car la pluie d'octobre menace de pourriture la récolte : pomerol a toujours au moins une semaine d'avance sur la voisine saint-émilion. Sans compter que le merlot, cépage aussi précoce que Mozart, domine largement l'encépagement. D'ailleurs, la plupart des producteurs ont augmenté dans leur assemblage la proportion de merlot. Gazin propose du 100 %, jugeant ses francs pas à la hauteur. Alexandre Thienpont, à Vieux-Château-Certan, a pris le risque calculé d'attendre une éventuelle bonne maturité mais s'est dit déçu lui aussi par ses cabernets francs. La réussite parfaite est signée Pétrus (quelle découverte !) avec peut-être le meilleur vin de l'année à Bordeaux, suivi de près par Trotanoy. Deux vins situés sur des argiles (montmorillonites et illites, disent les géologues) d'une grande finesse, les plus régulatrices en eau. L'explication serait trop simple s'il fallait s'en tenir là et ne pas évaluer dans ce succès le savoir-faire des équipes, qui travaillent toute l'année les plantes, les sols et pour finir vinifient dans la délicatesse, sans ego trop prononcé et sans recettes, ces grands vins.

Beauregard
05.57.51.13.36.
15 - Fruits noirs, bouche boisée, large, chocolaté, gourmand, plein, matière généreuse, bonne longueur. Autour de 30 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Bellegrave
05.57.51.20.47.
15/15,5 - Fruits noirs, bouche souple, ronde, bons tanins soyeux en milieu de bouche, encore un peu touffu en finale, gourmand. Autour de 25 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Bonalgue
05.57.51.62.17.
14,5/15 - Nez fruité, bouche ronde, souple, tanins moelleux, assez gourmand, un peu extrait, finale sur des notes cassis et mûre. 21,60 €.
***O** = 2016 **G** = 12 ans*

Bourgneuf
05.57.51.42.03 - 06.17.84.48.06.
15,5/16 - Mûre, sureau, fruité un peu sauvage, bouche généreuse, veloutée, un fruité assez éclatant, bonne longueur, très baies noires. 29 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

La Cabanne
05.57.51.04.09.
15 - Boisé rhum, fermé, bouche tannique, serrée, cacao, vin sérieux, tonique, carré, une belle matière pas trop extraite qui s'assouplira à l'élevage. 23 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Le Caillou
14 - Frais, fruits noirs, dense, beaucoup de fraîcheur, élevage marqué, bon retour de vin, tanins serrés et fins.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Certan-de-May de Certan
16 - Nez violette, fleurs séchées, cerise cuite, bouche d'une grande délicatesse, fraîche et fine, tanins fins, belle longueur.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Le Chemin ♥
05.57.51.08.38.
15,5 - Fruits rouges, bouche souple, bien fruitée, fraîche, élégante. Pas trop extrait ni boisé, tanins vifs en finale, savoureux. Autour de 28,50 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Chêne-Liège
06.70.82.06.28.
14,5 - Fruité éclatant, rond, tanins doux, charnu, milieu de bouche astringent, élevage un peu séchant à ce stade, mais joli fond de vin. 25 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Clinet
05.57.25.50.00.
15 - Fruits rouges, fin, savoureux, élevage marqué, le vin domine, tanins fins, persistant. 60 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Clos du Canton-des-Ormeaux
09.51.40.81.15.
14 - Fruits rouges, bouche souple, pas très dense, frais, plaisant par son fruit et sa douceur. 25 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Clos René
05.57.51.10.41.
15 - Fruits rouges, note florale, violette, milieu de bouche marqué par l'élevage, un peu accrocheur, très bon fond de vin, séveux, juteux. Prévoir 16 € environ.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Clos de la Vieille-Eglise ♥
05.57.55.57.90.
16,5 - Violette, cannelle, bouche riche, matière généreuse et serrée, épices, tanins présents, mais sans dureté, long. 41 €.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Clos du Vieux-Plateau-Certan
14 - Fruits rouges, tarte aux fraises, bouche ronde, souple, fraîche, un peu serrée en finale, un peu rugueux à ce stade.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Connivence
Minuscule propriété (1,9 ha) sur graves appartenant à Alexandre de Malet (La Gaffelière) et travaillée au cheval.
15,5/16 - 100 % merlot. Très joli fruit, gourmand, frais, fin, savoureux, très soyeux, gourmand, relevé en finale.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Conseillante
Nous avons visité le nouveau chai circulaire composé de 22 cuves ciment dont 18 sont attribuées à chaque parcelle. L'ensemble est simple, design, pratique, de bon goût, loin du tape-à-l'œil. A l'étage, une salle de dégustation en pierre avec de larges baies domine le cœur historique du vignoble de Pomerol et les domaines prestigieux, comme l'Evangile, Pétrus, le chai de Cheval-Blanc de l'autre côté de la route, sorte d'élégante station orbitale posée au milieu des vignes, et les travaux du futur chai de la Dominique, signé Jean Nouvel.
Jean-Michel Laporte : *« On a commencé le 18 septembre pour les jeunes vignes. On a ramassé du 24 septembre au 1er octobre les merlots ; les francs du 5 au 9 octobre. Ils sont mûrs mais un peu plats, et on a choisi d'en mettre peu, que les meilleurs, dans le grand vin. »* 89 % de merlot et 11 % de franc (contre 18 à 20 % d'habitude.) *« Avec le nouveau chai, on a gagné en précision. »*
16,5 - Nez assez fruité, bouche ronde, avec du volume, tendue, fraîche, bonne longueur, veloutée, relevée en finale. Droit, moins fruité que le voisin Gazin, mais des tanins plus affirmés et fins.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*
14/14,5 - Duo. 80 % merlot, 10 % cabernet franc. Fruits rouges, épices, milieu de bouche un peu en retrait, bouche un peu sévère, tendue mais pas très longue.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

La Création
05.57.25.09.68.
14,5/15 - Fruits rouges, bouche ronde en attaque, tanins serrés, bon fruit, un peu austère à ce stade, droit. 35 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Croix
16 - Fruits rouges, bouche vive, tendre, pas trop extraite, bien fruitée, bonne longueur, droit et équilibré.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

La Croix-du-Casse
15,5 - Fruits noirs, bouche ronde, fondue, assez fraîche, petits tanins vifs et croquants, élégant, tendu.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Croix-Saint-Georges
14,5 - Fruits rouges, très frais, note florale, bois de réglisse, trame serrée en milieu de bouche, vanille, astringent en finale, très joli fond de vin.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

Domaine de l'Eglise
16 - Fruits noirs, cardamome, violette, bouche serrée, sérieux, structuré, plein, joli fruit, finale bien gourmande, fin et rond.
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

L'Enclos
05.57.74.43.11.
14,5 - Fruits noirs, assez boisé au nez, cerise cuite, bouche boisée aussi mais juteuse, serrée, riche, tanins rugueux en finale, du fruit. 30 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

L'Evangile
Jean Pascal Vazart : *« On a retenu les vieux cabernets francs, car les jeunes ont eu un peu chaud et un peu soif en août. On n'a pas fait de gros rendements à cause de la floraison ratée et*

les baies n'ont pas grossi en août et septembre à cause de la chaleur. On a vendangé à partir du 20 septembre et terminé le 9 octobre, mais on n'a travaillé que huit jours effectifs. On a pris le temps d'attendre que les parcelles bloquées par la sécheresse d'août se débloquent avec les premières pluies. » 31 hl/ha. 73 % de grand vin. 93 % merlot, 7 cabernet franc. 14,4° d'alcool.
17 - Fruits noirs, cerise, bouche ronde, assez vive malgré l'alcool, puissant, garni, velouté, finale sur des notes fruitées, bons tanins, belle matière.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Feytit-Clinet
05.57.25.51.27.
14,5 - Fruits noirs, moka, séveux, riche, dense, finale marquée par l'élevage, doit se fondre. Prix non fixé.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

La Fleur-de-Gay
05.57.51.19.05.
14 - Fruits noirs, épices, prune, olive noire, bouche ronde, souple, bien fruitée, densité moyenne, pas trop extrait, équilibré. Prévoir entre 65 et 70 €.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

La Fleur-Pétrus
Christian Moueix a racheté cette année Guillot, une petite propriété de 4,7 hectares, située sur un joli terroir tout à côté du fameux Le Pin. Ces parcelles sont désormais rattachées à La Fleur-Pétrus et une partie est d'ores et déjà entrée dans l'assemblage 2012 afin de donner un peu plus de force en milieu de bouche à ce vin élégant.
16,5 - Fruits noirs, note de réglisse, bouche ronde, gourmande, assez pleine, tanins moelleux, velouté, très joli fruit, long, beau pomerol, de l'éclat.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Franc-Maillet
09.71.58.23.49.
14,5 - **Jean-Baptiste.** Fruits rouges, épices douces, savoureux, tanins serrés, beaucoup de fond, matière dense, sur l'élevage, élégant. 23,60 € la bouteille, uniquement par 6 bout. en caisse de bois.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Gazin ♥
Mickaël Obert, directeur technique : *« La bascule, c'est mi-juillet : avec la chaleur, la maturité s'est bien enclenchée, mais on avait eu de la coulure sur la floraison et donc de petites quantités. Les premières vraies pluies se sont produites autour du 24 septembre. Elles ont fait énormément de bien, cela a permis de regonfler les baies qui étaient un peu molles. On a une jeune vigne dans sa première année de production qui est entrée dans Gazin, ça ne sera pas comme cela tous les ans. On a fini les merlots le 4 octobre. Je voulais attendre pour les cabernets, mais il a plu tout le dimanche et la pourriture commençait à s'installer ; on a décidé de tout ramasser pour finir dès le mercredi. Donc on a choisi d'écarter les cabernets : 100 % merlot. »*
16,5/17 - Nez mûre, gelée de framboise, bouche élégante, fraîche, tendue, vif, bien fruité, tanins soyeux ; merlot version raffinée.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Grand-Beauséjour
05.57.84.55.88.
13/13,5 - Fruits rouges, note végétale, frais, tanins gras, note mentholée, légère amertume en finale, boisé marqué, doit s'harmoniser. 39 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Grave
15/15,5 - Fruits rouges, bouche vive, fraîche, élégante, petits tanins assez fins, bon milieu de bouche, délicat mais solide.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Guillot-Clauzel
14 - Fruits noirs, un peu boisé, bouche ronde, souple, chaleureuse, tendre, légère, veloutée, saveurs de raisins très mûrs.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Haut-Ferrand
05.57.51.21.67.
14 - Boisé marqué, fruits rouges, épices, serré, finale astringente, accrocheur, beaucoup de fond, doit se fondre. 19 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Hosanna
15,5/16 - Violette, prune rouge, gelée de cassis, bouche douce, note confite, tannique et moelleuse, garnie, bonne longueur.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Lafleur-Gazin
14,5/15 - Cerise, fruits noirs, joli nez très fruité, bouche souple, généreuse, bonne matière tannique veloutée et fondue, bonne longueur.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Lafleur-Grangeneuve
05.57.51.35.09.
14 - Fruits rouges, végétal, frais, tanins marqués en milieu de bouche, sèche en finale, matière riche, doit s'harmoniser. 16,80 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Latour à Pomerol
15 - Fruits noirs, rose séchée, bouche assez austère, bonne matière, solide, bien construit mais sur sa réserve.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Lecuyer
05.57.51.18.61.
15,5 - Nez boisé poudre de riz, bouche serrée, tanins grattouilleurs, belle matière séveuse et un peu sévère, devrait bien évoluer. 28,35 €.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Mazeyres
05.57.51.00.48.
14,5 - Boisé marqué, juteux, frais, fruits rouges, tanins serrés, astringent en finale. 18,95 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Le Moulin
05.57.55.19.60.
15,5 - Fruits noirs mûrs, prune, poivre, cuir, tanins veloutés, bois de réglisse, tendre, harmonieux, élevage délicat, très racé. 40 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Moulinet
14,5/15 - Fruits rouges, bouche onctueuse marquée par un boisé vanille, tanins assez fondus, bien rond, délicat, gourmand, un peu accrocheur en finale, mais prometteur.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Nénin
Mariette Vessière, fille du maître de chai de Christian Moueix, gère techniquement Nénin depuis l'été. Propriété de la famille Delon (Léoville-Las Cases). 70 % merlot, 30 % cabernet franc.
14 - Nez discret, bouche vive en attaque, joli fruit, puissant, tannique, chaleureux ; l'alcool aide à goûter les tanins assez serrés en finale.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*
Fugue de Nénin. 82 % merlot 18 % cabernet franc.
13 - Fruits noirs, bouche souple, fondue, fruitée, finale tannique, serrée, un peu séchante, riche en alcool.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Petit-Village
Nouvelle responsable technique, Marielle Cazaux est arrivée le 3 décembre 2012 et, si elle dirige l'élevage, elle n'a pas participé à la vinification. Marielle s'occupait des châteaux Malleprat et Léognan, en pessac, avant leur rachat par Bernard Magrez.
14 - Nez réducteur, bouche souple, ronde, assez juteuse, finale plus douce que sur certains millésimes.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Pétrus ♥
« On a fait les millésimes du siècle, maintenant on fait les miraculés, s'amuse Olivier Berrouet. *La floraison a commencé sous d'excellentes conditions puis, tout début juin, on chute d'un coup, brusquement, en températures et la fin de la floraison se passe mal et nous faire perdre une grande partie de la récolte. On a rogné un peu plus bas que d'habitude parce qu'on avait une récolte faible et donc moins besoin de feuillage pour enrichir les grappes. Du coup, on a moins subi la période chaude et sèche, la vigne a moins souffert, l'argile a vraiment joué son rôle régulateur de tampon hydrique. On a pu commencer à vendanger de façon précise le 24 septembre des jeunes vignes avec d'assez bons rendements, car elles avaient fleuri avant le froid. De belles concentrations aromatiques. Elles ont apporté de l'éclat et du fruit. »* 100 % merlot. 50 % de barriques neuves, *« étuvées et passées à l'eau pour éviter les tanins de chêne ».*
19 - Nez bien fruité, cerise burlat, gelée de mûre, bouche ronde, veloutée, fine, tendue, délicate, une qualité de tanins étonnante, réglisse et soie, fin. Charme et densité, il ferait presque oublier l'élégant 2011.
O *= 2017* ***G*** *= 20 ans*

Le Pin
16 - 100 % merlot. Nez fermé, bouche réglissée, tanins présents assez accrocheurs, plein, riche, assez serré mais sans dureté.
O *= 2017* ***G*** *= 15 ans*

Plince
14 - Fruits noirs, cerise noire, bouche souple, fondue, bonne matière, tannique mais sans dureté, assez touffu, bon fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Plincette
05.57.51.04.09.
15,5 - Fruits rouges, bouche ronde, savoureuse, fine, tanins délicats, souple, rond, élégant. 15 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Pointe
15 - Fruits noirs, matière riche, juteux, un peu extrait, tanins un peu massifs, astringent, doit se fondre.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Pomeaux
05.57.51.98.88.
13/13,5 - Boisé marqué, poudre de riz, bouche vive, fruitée, droite, vive, un peu séchée par le bois en finale. 38 € (au lieu de 45 €).
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Providence
16 - Fruité assez éclatant, pointe épicée, bouche sérieuse, pas très ouverte mais une structure tannique d'une

: prix garanti par la propriété. : 10 euros et moins. : vente en direct. ♥ : coup de cœur. ***CC*** : cru classé. ***GCC*** : grand cru classé.
O *= 2016* : date à laquelle on peut commencer à boire le vin. ***G*** *= 10 ans* : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

belle finesse. Un vin gourmand et soyeux. Pourra se boire assez jeune.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Rouget
05.57.51.05.85.
13 - Epices, fruits noirs, suie, bouche onctueuse, tendue, serrée, tanins papier de verre en finale.
35 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Saint-Pierre
05.57.51.17.29.
15 - Nez fermé, frais, fruits rouges, étoffé, sérieux, tanins veloutés, élevage très fin, long, séveux. 25 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Du Tailhas
05.57.51.26.02.
15 - Fruits noirs, cerise burlat, bouche ronde, moelleuse, tanins souples, fraîcheur et finesse. 15 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Taillefer
14,5 - Fruits noirs, boisé, bouche vive, tendue, assez fraîche, serrée, joli fruit derrière.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Trotanoy
Eric Murisasco, responsable technique de la maison Moueix : *« C'était une année bien compliquée ! C'est rare d'avoir une telle hétérogénéité sur une récolte, c'est né au débourrement et ça a suivi tout au long de l'année, on avait trois ou quatre générations de grappes. Une année passionnante. J'ai plutôt augmenté la fréquence des remontages que l'intensité car les pépins n'étaient pas géniaux, il fallait aller plus doucement que d'habitude. »*
17/17,5 - Nez peu ouvert, bouche veloutée, beaux tanins doux, soyeux, des notes épicées viennent compléter le fruit. Un vin complet, riche, délicat et très structuré.
O *= 2017* ***G*** *= 18 ans*

Vieux-Château-Certan
Alexandre Thienpont : *« Il n'y a eu aucune place pour la chance en 2012, il fallait du travail et de la sélection. On a mis une pincée de cabernet franc parce qu'on trouvait que le merlot seul était un peu simple. Le franc permet de révéler les arômes, même s'il n'était pas formidable. C'est une de nos plus petites récoltes en volume à cause de la coulure et de la sélection au chai. On a vendangé du 1er au 15 octobre. »* 87 % merlot, 12 % cabernet franc et 1 % cabernet-sauvignon.
16 - Nez réglissé, bouche tendue, tannique, finale assez serrée. Un peu boudeur à ce stade de son élevage.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*
14,5 - La Gravette de Certan. 25 % de cabernet franc dans ce second vin. Réglisse, violette, bouche assez moelleuse, réglissée, plaisante.
O *= 2016* ***G*** *= 12 ans*

Vieux-Château-Ferron
05.56.30.16.16.
Jean David : *« On est trois frères et chacun a son domaine d'activités. On a 70 hectares de vignes dont 4 en pomerol, 6 en saint-émilion et le reste en bordeaux supérieurs. Ici, c'est mon père qui a acheté en 1987-1988. A l'époque, tout le monde le trouvait fou car c'était 1 millions de francs l'hectare. Aujourd'hui, on a changé de sigle : c'est 1 million, ou 1,3 million d'euros ! On fait beaucoup de vente directe auprès des particuliers… »*
16 - Nez expressif, frais, fruité éclatant, boisé un peu marqué en milieu de bouche, tanins élégants, serrés, finale longue, juteuse, élégante. 29,50 €.
O *= 2017* ***G*** *= 12 ans*

Vray-Croix-de-Gay
05.57.51.64.58.
14,5 - Expressif, fruits noirs, beaucoup de finesse, séveux, boisé assez élégant, doit se fondre. 45 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Lalande-de-pomerol

Même motif, même conclusion que pour les pomerols. A cette nuance près que les terroirs sont plus différenciés sur l'appellation « petite sœur ». L'effet millésime se fait sentir sur la partie gravelo-sableuse avec des blocages de maturité au mois d'août. Les sols précoces et argileux ou argilo-graveleux nous offrent de jolis vins charnus et fruités pour peu qu'on ait vendangé à la juste maturité des merlots, sans chercher à faire ressembler 2012 à 2010. Le bon choix de l'année était de ne pas trop attendre car les pluies d'octobre sont venues gâcher la fête. Les assemblages font évidemment la part belle au merlot, plus précoce que les cabernets.

Altimar
05.57.25.98.48.
14 - Nez discret, bouche veloutée, fraîche, tendre, pas trop extraite, bonne tension.
13 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

L'Ambroisie
05.57.55.57.90.
15 - Sureau, cassis, réglisse, vin charnu, du volume, riche sans excès, tanins fins, veloutés, élevage équilibré. 30 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Nicolas Merlet

Clos des Tuileries (lalande-de-pomerol)

« Ma femme est brésilienne et ma grand-mère lui apprend la bonne cuisine française. Je prenais des cours de batterie et mon professeur avait monté un groupe de percussions, Maracatu. C'est de Recife, du Nordeste. Les esclaves avaient créé un style de musique où chaque tribu différente pouvait honorer son dieu, c'est une déviation païenne du candomblé. On est allés au Brésil jouer avec des maîtres… Mon père a vraiment démarré le vin, car le lait, c'était fini, il fallait restructurer. Je me suis remis à travailler les sols. J'ai fait une petite formation sur la biodynamie avec Pierre Masson, je m'attendais à un discours plus sectaire, mais en fait il est basé beaucoup sur les réalités économiques, le côté autarcie, les bêtes comme stimulateur de défense, le travail avec les plantes. Mes parents ne nous ont pas bourrés de médicaments, on se soignait beaucoup avec les remèdes transmis dans la famille. On n'utilisait déjà plus les désherbants, ni les engrais chimiques. On a gardé des blondes d'Aquitaine, elles servent à entretenir les prés, certaines ont 20 ans, ce sont presque des animaux de compagnie. »

Âme-de-Musset
05.57.24.70.94.
14 - Fruits rouges, pointe végétale, bouche veloutée, tendue, vive, serrée ; le bois est présent à ce stade et cache un peu les saveurs. 10,30 € (pour l'achat de 300 bouteilles).
***O** = 2017 **G** = 12 ans*

L'Ancien
05.57.55.58.58.
13,5 - Sanguin, thym, boisé marqué, note compotée, bouche veloutée, serrée, puissante, merlot très mûr, légère amertume en finale. 18 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

De Bel-Air
Sur sol de graves. Appartenait à Adams (Fonplégade) racheté depuis par un ancien banquier belge qui investit pour en faire un grand vin, conseillé par François Despagne.
14 - Fruits noirs, note épicée, bouche ronde, gourmande, souple, petits tanins moelleux.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Belles-Graves
05.57.51.09.61.
14,5 - Poivre, fruits rouges, champignon frais, charnu, fin, frais, séveux, tannique en finale, bon potentiel, à attendre. 12,25 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Bourseau
05.57.51.52.39.
13,5 - Réducteur, épices, bouche ronde, souple, fraîche, tanins souples, ronds, un peu plus accrocheurs en finale. 14 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Clos des Tuileries
(Voir portrait de Nicolas Merlet)
05.57.84.25.19.
15,5 - Cassis, fraise, nez bien fruité, bouche un peu marquée par la présence de cabernet, velouté, plein, tanins moelleux, bonne longueur. 6,70 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Croix-Bellevue
05.57.55.57.90.
14,5/15 - Fruité pur, net, onctueux, juteux, cerise, bigarreau, tanins fins, veloutés, délicat, gourmand. 12,30 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Croix-de-la-Chenevelle
06.81.90.50.72.
14,5 - Nez frais, fruits noirs, épices, bouche savoureuse, sur le fruit, très cerise, frais, gourmand, pas trop extrait mais solide. 9 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Croix-Romane
05.53.82.48.31.
14 - Fruits noirs, charnu, cerise noire, texture veloutée, un peu extrait, élevage équilibré, persistant, bon potentiel. 12 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

La Croix-Saint-André
05.57.84.36.64.
14,5/15 - Fruits noirs, grillé, cerise, bouche tendre, fraîche, élégante, savoureuse, séveuse. 12,75 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Domaine de Gachet
05.57.51.04.09.
15 - Nez discret, bouche vive, tendue, fraîche, fruits rouges frais, matière pas trop extraite, élégante, bonne longueur. 11,50 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Domaine des Mimosas
06.70.82.06.28.
14,5/15 - Premier nez très boisé, eucalyptus, frais en bouche, tanins fermes, serrés, bon équilibre, finale épicée, boisé marqué mais bon potentiel. 22 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Domaine Pont-de-Guestres
05.57.24.95.16.
13,5/14 - Fruits noirs, bouche moelleuse, fondue, épicée, un peu extraite, réglissée, bonne matière. 12 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

La Fleur-de-Boüard
Hubert de Boüard : *« Avec ce nouveau chai et ses cuves tronçoniques à l'envers (en forme d'entonnoir assez large du bas), on travaille moins la matière et on gagne en qualité de tanins. »*
85 % merlot, 10 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon.
15 - Fruits rouges, gelée de framboises très parfumé, plein, gourmand, beaucoup de fruit.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*
15 - Le plus de la Fleur-de-Boüard. 100 % merlot. Nez fermé, tanins veloutés, gras, large, tanins puissants en finale mais sans dureté, puissant mais moins massif qu'autrefois.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Fougeailles
05.57.51.35.09.
14,5 - Fruits rouges, épices douces, dense, tendu, élevage présent, harmonieux, beaucoup de fond. 11,50 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Grand-Ormeau
05.57.25.30.20.
13/13,5 - Fruits noirs, cacao, bouche ronde, chocolatée, épicée, plus en puissance qu'en finesse, tanins mordants en finale. 20 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Haut-Chaigneau
05.57.51.31.31.
14 - Cerise écrasée, bouche gourmande, très fruits rouges, pointe poivrée, tanins fins, assez accrocheurs en finale mais qui devraient se fondre, un peu extrait. De 10 à 12 €.
***O** = 2017 **G** = 8 ans*

Les Hauts-Conseillants
05.57.51.62.17.
15 - Cassis, juteux, crémeux, fruité très pur en bouche, réglisse, tanins moelleux, fins, boisé très élégant, bon potentiel. 12,30 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Jean-de-Gué
05.57.40.15.76.
15,5 - Fruits noirs mûrs, note mentholée, chocolat, charnu, séveux, juteux, persistant, élevage élégant, tanins veloutés. 16,50 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Lucaniacus
05.57.24.73.03.
14 - Frais, fraise, framboise, fin, savoureux, tanins serrés, bois de réglisse, long, boisé élégant.17 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Maine-Chaigneau
05.57.74.02.93
13,5/14 - **Cuvée JS.** Fruits noirs, boisé sucré, bouche ronde, tendre, souple, gourmande, le boisé lui confère de la gourmandise, finale serrée, devrait se fondre. 10 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Moncets
05.57.51.19.33.
14,5 - Bigarreau, épices douces, moelleux en milieu de bouche, tanins denses, note de noyau, amertume agréable, boisé marqué en finale, bon potentiel. 12 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Perron
05.57.51.40.29.
14,5 - La Fleur. Nez sanguin, boisé marqué, bouche ronde, savoureuse, un vin solide qui devrait exprimer une agréable complexité quand l'élevage sera achevé. 16,50 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

La Sergue
05.57.51.31.31.
15,5 - Petits fruits rouges, rond, charnu, moelleux en milieu de bouche, bois de réglisse, tanins fermes, veloutés. A attendre.
De 13 à 18 €.
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Tournefeuille
05.57.51.18.61.
14 - Fruits noirs un peu compotés, bouche moelleuse, chocolatée, pas très longue mais gourmande.
15,67 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Vieille-Dynastie
05.57.69.83.01.
Propriété de Frédéric Borderie, du château Les Gravières-de-la-Brandille en bordeaux supérieurs : voir son portrait.
15 - Fruits confits, épices, douces, bouche fraîche, ronde, gourmande, réglissée en finale, bonne longueur. 7,50 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Vieux-Chevrol
05.57.51.09.80.
14,5 - Tabac, fruits rouges, très framboise, bouche dans la continuité, fruitée, fraîche, tendue, savoureuse, un peu accrocheuse en finale. 13 €.
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Fronsac et canon-fronsac

Avec cette météo compliquée, beaucoup pensaient que les vins de canon, davantage sur calcaire et exposés ouest et sud-ouest, tireraient mieux leur épingle du jeu que les fronsacs. Comme quoi il ne faut jurer de rien : c'est l'inverse qui s'est produit lors de notre dégustation.
Autant les fronsacs, dans leur ensemble, nous ont paru charnus, parfumés, avec des tanins plutôt mûrs, autant les canon-fronsac semblaient élaborés avec des raisins en sous-maturité, assez minces, offrant des finales séchantes. Est-ce un effet provisoire ? Un mauvais passage dans leur élevage ? A revoir, donc.

Fronsac

Arnauton
05.57.55.06.00.
13,5 - Boisé, fruits noirs, vanille, tanins assez soyeux mais une forte proportion de bois sèche la finale.
9,50 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Beauséjour
05.57.51.02.45.
13,5 - Fruits noirs, cassis, mûre, bouche boisée, douce, tanins assez soyeux, riche en alcool, puissant mais fondu par l'alcool, assez doux. 9 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

De Carles
05.57.84.32.03.
C'est la plupart du temps Haut-Carles, des mêmes propriétaires, Stéphane et Constance Droulers, qui ressort dans nos sélections. Cette année, le Château de Carles nous a paru le meilleur des deux.
15,5 - Fermé, bouche souple, délicate, bien fondue, équilibrée, tanins

soyeux, bonne longueur, vin délicat et ferme à la fois.10 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Carlmagnus
05.57.51.24.68.
13,5 - Boisé imposant, chocolat, torréfié, bouche assez souple, un peu légère par rapport à l'apport de bois.
14 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Chadenne
05.57.24.93.10.
14 - Fruits rouges, boisé marqué, bouche douce, tanins de qualité, frais et gourmand. La prise de bois est importante, mais joli vin derrière. 12,50 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Clos-du-Roy
05.57.55.07.41.
14,5/15 - Arthur. Bouche ronde, souple, élégante, tanins fins, veloutés, bonne structure en finesse, assez long.12,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Croix-de-Roche
05.57.84.38.52.
14/14,5 - Collection privée. Nez discret, bouche vive, tendue, serrée, bien équilibré, pas trop extrait, droit.
9,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Du Fort-Pontus
05.57.51.17.29.
14,5/15 - Fermé, bouche tannique, assez extrait, tanins un peu sévères, riche, en prise de bois, un peu asséchant en finale, mais bonne matière.
7 €.
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Haut-Ballet
05.57.51.34.86.
13,5 - Fruits noirs, bouche souple en attaque, serrée ensuite, finale un peu courte et accrocheuse. 11 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Haut-Carles
05.57.84.32.03.
(Voir Château de Carles, ci-dessus).
14,5/15 - Fruits noirs, bouche boisée, un peu torréfiée, gourmande, facile, vin séducteur, élégant, bonne longueur, boisé marqué. 19 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Haut-Peychez
06.77.74.22.20.
13,5 - La Sélection de Haut-Peychez. Epices, fruits noirs, bouche légère, pas trop extraite, délicate, assez fin, délicat. 8,30 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

De la Huste
Château Dalem : 05.57.84.34.18.
13 - Grillé, boisé, bouche un peu austère, tanins vigoureux, un peu extrait, fermé. 9 €.
O *= 2017* ***G*** *= 8 ans*

Junayme
05.57.51.29.17.
14,5/15 - Epices, mûre, bouche souple, ronde, note cacao, tanins veloutés, frais, élégant, bonne longueur.
6,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Magondeau-Beau-Site
05.57.84.32.02.
15 - Fermé, bouche souple, tanins veloutés, belle attaque moelleuse, des notes chocolat noir, finale tendue, longueur moyenne mais joli vin.
9 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Mayne-Vieil
05.57.74.30.06.
14 - Aliénor. Fruits noirs, chocolat, bouche souple en attaque, tanins doux, note cacao, épices et fruits noirs, gourmand, longueur moyenne mais savoureux. 7,80 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Moulin-Haut-Laroque
05.57.84.32.07.
14,5 - Boisé, rond, tendre, tanins assez veloutés, solide, tannique, très merlot, pas mal d'extraction, un peu touffu, gourmand. 17 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Moulin-Haut-Villars
05.57.84.32.17.
Thierry Gaudrie a cette année encore réussi son doublé, Moulin-Haut-Villars presque aussi bien que Villars *(voir ci-après)*.
15 - Nez discret, bouche ronde, souple, assez onctueuse en attaque, serrée ensuite, en pleine prise de bois, devrait bien évoluer. 8 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

Le Petit-Âne
Château Vieux-Mouleyre : 06.80.58.42.10.
13,5/14 - Fruits noirs, bouche ample, généreuse, marquée par le bois, vin puissant, riche, aux tanins veloutés.
10 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Puy-Guilhem
05.57.84.32.08.
13/13,5 - Fruits rouges, bonbon, cerise, boisé, bouche vive. Vin flatteur par son apport boisé mais manque de fond. 10,41 €.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*

De la Rivière
13 - Fruits noirs, cacao, torréfié, bouche chocolatée, serrée, puissante, très boisée, style international.
O *= 2015* ***G*** *= 8 ans*
14 - Aria. Epices, fruits noirs, boisé chocolat, bouche assez veloutée, bonne acidité, tanins doux en attaque, finale plus rugueuse.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Rousselle
14,5/15 - Fruits rouges, bouche tendre, ronde, assez fine, pas trop extraite, élégant.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

La Vieille Cure
05.57.84.32.05.
15,5 - Fruits noirs, cerise burlat, bouche souple, bien fruitée, tanins doux, le boisé rehausse les saveurs fruitées. Vin assez flatteur mais avec du fond, finale poivrée, séveux. 17 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Villars ♥
05.57.84.32.17.
15,5/16 - Fruits noirs, graphite, bouche douce, ronde, souple, bien fraîche, note chocolatée en finale, tanins fins de qualité. 12 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Canon-fronsac

Barrabaque
06.07.46.08.08.
14,5/15 - Prestige. Fruits noirs, bouche très souple, fondue, tanins délicats, soyeux, bonne longueur, finesse et saveurs.
13,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Canon
05.57.51.29.17.
13,5/14 - Fruits rouges, bouche ronde, souple, fruitée, élégante, torréfaction, un peu accrocheur, devrait bien évoluer. 9,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Cassagne-Haut-Canon
05.57.25.05.55.
14/14,5 - La Truffière. Nez floral, bouche tendre, élégant, petits tanins fins, la prise de bois est marquée mais de bons tanins fins derrière, devrait bien évoluer.
12,50 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Grand-Renouil
05.57.51.29.57.
14,5/15 - Nez fruits noirs, bouche assez dense, un peu boisée, droite, épicée, gourmand et plein, bonne longueur. Prix pas encore fixé.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Du Pavillon
05.57.51.29.57.
Propriété de Michel Ponty, comme Grand-Renouil.
13,5/14 - Fruits noirs, bouche large, tannique, serrée, fruitée, tanins assez fins et croquants. Prix pas encore fixé.
O *= 2016* ***G*** *= 10 ans*

Toumalin
05.57.24.95.54.
13 - Boisé, un peu planche, bouche douce, jolis tanins fins et moelleux, dommage que le boisé envahissant masque les saveurs.
9,90 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Vrai-Canon-Bouché
05.53.24.18.43.
14,5 - Fruits noirs, bouche ronde, souple, fraîche, tendue, serrée, vive, joli fruit.
Entre 8 et 11 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Côtes-de-bordeaux

La création d'une appellation commune côtes-de-bordeaux, qui devait en principe favoriser le commerce en permettant au négoce de choisir et d'assembler des vins en provenance de toutes ces appellations, n'est pas pour le moment couronnée de succès. Chaque AOC – sauf les côtes-de-bourg qui n'ont pas adhéré à la démarche – a raccourci son nom ou l'a transformé. Côtes-de-castillon est devenu castillon, et l'ancien premières-côtes-de-bordeaux s'est mué en cadillac, ce qui est bien plus joli. Mais, finalement, peu de vignerons déclarent leur vin dans l'AOC commune côtes-de-bordeaux, préférant conserver une appellation qui localise mieux la provenance, et c'est un étage supplémentaire qui s'est ajouté à une structure déjà complexe. Pis, dans la famille Blaye, on ne comprend plus qui est qui. Il existait déjà une appellation blaye censée regrouper les vins les plus concentrés et s'y est ajoutée un blaye-côtes-de-bordeaux. Même Dieu n'y reconnaîtrait plus les siens. Tout ce fatras n'empêche pas de produire de jolis vins, notamment cette année en côtes-de-bourg, qui, depuis que le cépage malbec y a fait un retour médiatisé, prend la meilleure part du gâteau...

Côtes-de-bordeaux

Dudon
05.57.97.77.35.
Propriété de Jean Merlaut (Gruaud-Larose), de même que Laroche.
14 - Jean-Baptiste. Fruits rouges, bouche souple, petits tanins croquants, joli fruit, vif, finale fruitée.
5 €.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Laroche
05.57.97.77.35.
13,5/14 - Boisé marqué, joli fruit à l'aération, milieu de bouche un peu séchant, rond, onctueux, doit se fondre.
5,50 €.
O *= 2016* ***G*** *= 6 ans*

Malagar
05.56.21.30.70 - 05.57.97.77.35.
Propriété de la famille de François Mauriac, gérée par Jean Merlaut. 60 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon et 20 % de franc.
13,5 - Fruits noirs, bouche aux tanins souples et moelleux, finale sur des tanins plus rudes, en prise de bois, joli fruit. 6 €.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Mons-la-Graveyre
05.56.44.09.47.
13,5/14 - Fruits noirs très mûrs, note mentholée, tanins fins, veloutés, cacao, amertume agréable, charnu, long, finale tannique. 9,50 € (au lieu de 11 €).
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Cadillac

De Birot
05.56.62.68.16.
13,5/14 - Fruits rouges mûrs, rond, charnu, élégant, séveux, poivre gris, finale savoureuse. 8 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Brethous
05.56.20.77.76.
14 - Pain grillé, fruits noirs, poivre, dense, onctueux, tanins souples, agréable.
7,80 € (au lieu de 10 €).
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Cayla
05.56.72.14.38.
14,5 - Fruits noirs, rond, charnu, astringence marquée, note fumée, amertume agréable, séveux. 5,30 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Reynon
Propriété de Florence et Denis Dubourdieu, travaillée en bio.
14 - **Rouge**. Fruits noirs, bouche veloutée en attaque, joli fruit, finale cerise, assez touffue, devrait s'affiner à l'élevage.
9,20 €
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*
15 - **Blanc** *(Bordeaux)*. Dominé par les arômes du sauvignon, floral, pomme verte, bouche, vive, très fruitée, net, bonne longueur.
7 €
O *= 2013* ***G*** *= 5 ans*

De Ricaud
13,5/14 - **Grand vin**. Fruits noirs, souple en attaque, tanins fondus, joli fruit, fraise écrasée, bien rond.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Blaye-côtes-de-bordeaux

Cap-Saint-Martin
05.57.42.91.73.
13 - **Prestige**. Fruits noirs, boisé, bouche souple, légère, bien fruitée, un peu d'amertume en finale. 8 €.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Sandrine et Bernard Capdevielle

Château de Reynaud (côtes-de-bourg)

« On est tous les deux originaires de la région parisienne. C'était un rêve que de pouvoir s'installer. L'idée, c'était une petite propriété dans une appellation avec de la renommée. On voulait une petite structure pour bien tout maîtriser et vendre par nous-mêmes. On s'est rencontrés en 1993. On a eu notre premier enfant en 1996. Avec l'arrivée de notre seconde fille, soit on déménageait, soit on se lançait dans une autre vie. Nos proches, nos parents ont eu peur, mais nous, on était dans l'aventure. En fait, c'est au moment de la signature qu'on a eu peur, le temps de l'attente, le moment de vide avant qu'on arrive ici. On s'est partagé le travail, cela permet de ne pas avoir d'employé, sinon on ne s'en serait pas sortis. La première année, en 1999, Bernard a perdu 10 kilos. On hérite de ce qui est en place. Les autres vignerons nous disaient : il vous faudra dix ans avant de faire ce qui vous plaît, et ils n'avaient pas tort. On a été très bien accueillis et bien conseillés. Ici, il y a eu pas mal de nouveaux et les gens de l'extérieur sont bien reçus. »

Dubraud
05.57.42.45.30.
15,5 - Fruits noirs, cerise, bouche ronde, tendre, pas mal de matière, un peu serré en finale.
6,50 € (au lieu de 8 €).
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Frédignac
05.57.42.24.93.
14 - **Prestige**. Fruits rouges, bouche douce, un peu surmûri mais bien fait, droit, gourmand. 6 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Gigault
05.57.32.62.59.
14,5 - **Viva**. Fruits noirs, bouche ronde, souple, tanins frais et croquants.
12 € (au lieu de 15 €).
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Le Grand-Moulin
05.57.32.62.06.
13 - Fruits noirs, bouche pas trop extraite, fruitée, de la rondeur, pas très dense mais équilibré.
5 €.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Les Grands-Maréchaux
05.57.32.62.59.
13 - Nez fermé, bouche ronde, souple, fondue, bien fruitée. Vin à boire jeune.
9 € (au lieu de 12 €).
O *= 2015* ***G*** *= 5 ans*

Domaine des Graves-d'Ardonneau
05.57.68.66.98.
13 - **Grand Vin**. Réglisse, épices, fumé, bouche épicée, dense, un peu en surmaturité. 9,50 € (au lieu de 13 €).
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Haut-Canteloup ♥
05.57.42.87.12.
Alexandre Bordenave : *« C'est ma grand-mère qui a vraiment lancé l'exploitation. Elle a développé la vente aux particuliers après la crise de 1972. Elle a pris sa voiture et elle est partie toute seule sur les routes pour vendre son vin vers la Somme, le Pas-de-Calais et le Nord, où elle a créé un noyau de clientèle ; et c'est resté. Il y a des familles qui nous accueillent, réceptionnent nos vins et les distribuent.*
On a continué sur cette ligne, on n'a pas un fichier clients très fourni mais pas mal de familles qui deviennent des amis et qui regroupent les

commandes pour leurs voisins. Ça se transmet…»
15 - Prestige. Note toastée, boisé marqué, beaucoup de fond, épices douces, chaleureux, tanins veloutés, séduisant, équilibré.
6,60 € (au lieu de 7,50 €).
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

Haut-Grelot
05.57.32.65.98.
13 - Coteau-de-Methez. Fraise, fruits rouges, bouche tannique, manque de charme, serré en finale. 6,60 € (au lieu de 7,90 €).
***O** = 2015 **G** = 6 ans*

Montfollet ♥
05.57.42.13.15.
Dominique Raymond : «*Nous avons une structure de coop qui a évolué en groupement de châteaux, on en a une dizaine, qu'on vinifie séparement. C'est mon grand-père qui l'avait fondée en 1937. Mon père a pris la suite et maintenant moi : président de père en fils. On représente 50 % des apports.*
Le plus gros avantage, c'est que tous les bénéfices peuvent être réinvestis sans impôts. Mais si on arrête on perd l'outil, ce n'est pas partageable. C'est l'adhérent qui est imposable, pas l'outil. En mutualisant on obtient du matériel, des œnologues performants et une commercialisation meilleure.»
15,5 - Grand Vin. Fruits rouges, bouche douce, droite, fraîche, élégante, construite et fruitée, de bons tanins croquants et un équilibre parfait.
12 € (au lieu de 15 €).
***O** = 2016 **G** = 10 ans*

Moulin-de-Chasserat
05.57.64.63.14.
14 - Fruits rouges, bouche vanillée, marquée par le bois, joli fruit derrière, équilibré, agréable.
9 € (au lieu de 13 €).
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Puynard
05.57.64.33.21.
14 - Fruits rouges, poivre, charnu, moelleux en milieu de bouche, rond, séduisant, gourmand.
5,50 € (au lieu de 6 €).
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Siffle-Merle
05.57.32.41.34.
13,5 - Oxydatif, bouche fruitée, assez fin, un peu serré en finale, joli fruit. 5,75 €.
***O** = 2015 **G** = 7 ans*

Les Tours-de-Peyrat
05.57.42.13.15.
Même propriétaire que Montfollet, ci-dessus.
14,5 - Fruits rouges, bouche douce, légère, pas trop extraite, joli fruit. 7,20 € (au lieu de 9 €).
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Blaye

Bel-Air La Royère
05.57.42.91.34.
14 - Fruits rouges, boisé marqué, bouche ronde, souple, marqué boisé à ce stade.
16,50 € (au lieu de 23,50 €).
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Les Pierrères
05.57.42.87.12.
Même propriétaire – Bordenave et Fils – que Haut-Canteloup, bien noté en blaye-côtes-de-bordeaux.
14,5 - Fruits noirs, bouche ronde, solide, tannique, un peu style cabernet, bonne matière tanins présents en finale, de l'allure.
10,60 € (au lieu de 11,50 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Castillon

D'Aiguilhe
Propriété gérée par l'équipe de Canon-La-Gaffelière. 80 % merlot, 20 % cabernet-franc.
15 - Fruits rouges, note minérale, fin, élégant, savoureux, gourmand, finale relevée, bonne fraîcheur.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Alcée
Propriété de 3 hectares, dans le nord de l'appellation, rachetée en 2011 par Nicolas Thienpont. 95% merlot et 5% cabernet franc.
14 - Fruits noirs, note de violette, bouche fraîche, légère, bien fruitée.
***O** = 2015 **G** = 8 ans*

Ampélia
05.57.51.08.38.
Propriété de François Despagne.
15 - Fruits noirs, violette, bouche ample, large, moelleuse, finale assez vive et tannique, gras et plein, doux.
8,64 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Aster de Beaulieu
Château La Roche-Beaulieu :
05.57.55.19.60.
14/14,5 - Fruité net, charnu, fin, réglisse, juteux, gourmand, boisé encore marqué, bon potentiel.
12 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Fontbaude
05.57.40.06.58.
15 - Réserve. Sélection de vieilles vignes. Très frais, fruité net, du fond, séveux, amertume agréable, boisé élégant, tannique en finale, puissant, à attendre. 7,80 € (au lieu de 10 €).
***O** = 2017 **G** = 9 ans*
15,5/16 - Ame de Fontbaude. Note d'élevage élégante, framboise, tannique en milieu de bouche, moka, juteux, belle matière, dense, à attendre. 11,20 €
(au lieu de 15,50 €).
***O** = 2017 **G** = 10 ans*

Joanin-Bécot
14,5/15 - Fruits noirs, un peu vanillé, bouche gourmande, d'une agréable rusticité, fruité, large, gourmand, très mûre et myrtille.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Lafleur-Beauséjour
05.57.40.03.18.
15 - Fruits rouges, riche, charnu, note de violette, réglisse, sanguin, astringent en milieu de bouche, séveux, long, à attendre. 4,25 € (au lieu de 5 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Lapeyronie
05.57.40.19.27.
14 - Fruits noirs mûrs, net, joli fond de vin, tannique, finale savoureuse, encore austère. 10 €.
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Moulin-de-Clotte
05.57.55.23.28.
13,5/14 - Fruits noirs, poivre, charnu, tanins fins, veloutés, bois de réglisse, finale un peu séchante, matière dense, à attendre. 6,25 € (au lieu de 7,80 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Roc
05.57.40.07.31.
13,5/14 - Nez de fruits rouges éclatant, juteux, rond, moelleux en milieu de bouche, élevage fin, doit se fondre. 12 € (au lieu de 16 €).
***O** = 2015 **G** = 7 ans*
16 - Coup de Foudre by Roc. Frais, net, tendu, tanins serrés, boisé marqué, épices douces, persistant, élevage soigné, très pur et harmonieux.
19,90 € (au lieu de 29 €).
***O** = 2016 **G** = 8 ans*

Vieux-Château-Champ-de-Mars
05.57.40.63.49.
15,5 - Johanna. Poivre gris, chocolat, fruité net, frais, charnu, note toastée, boisé un peu massif bien intégré, à attendre.
16,80 €.
***O** = 2008 **G** = 12 ans*

Francs

Les Charmes-Godard
En blanc : 60 % sémillon, 20 % sauvignon gris, 15 % sauvignon, 5 % muscadelle.
14 - Nez bien fruité, floral, miel, pêche blanche, bouche vive, gourmande, bonne acidité, longueur moyenne, bien fruité, pamplemousse en finale.
***O** = 2013 **G** = 5 ans*

Clos-Fontaine
05.57.56.05.45.
14 - Fruits noirs, épices, cerise, bouche tendue, réglissée, belle matière, du fruit. 8 €.
***O** = 2016 **G** = 7 ans*

PRIMEURS 2012

SOVINAT
Société des vins naturels
JC Estève
30 Impasse Genesta - 33200 Bordeaux
05 57 22 33 08 - sovinat@sovinat.com

Photo Yves Samuel

La garantie d'un dégustateur !
Aujourd'hui négociant bordelais et ancien caviste à Paris, ***Jean-Christophe Estève*** *vous propose chaque année et depuis 1978,* ***sa sélection de vins en primeur.***

Retrouvez ***la collection complète*** *sur www.sovinat.com*

Dans nos offres primeurs 2012, vous trouverez 200 des plus grandes propriétés de Bordeaux soigneusement choisies pour leur rapport prix-plaisir, sur dégustation.

Recevez immédiatement chaque sortie en primeurs dans l'instant !
Inscrivez-vous à l'adresse sovinat@sovinat.com ou sur www.sovinat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Puyfromage
05.57.41.06.53.
15 - Boisé, bouche vive, note d'orange, orangette, long, assez fin, frais. 5,05 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Puyguéraud
14 - Nez fruité merlot, bouche ronde, souple, tendue, assez fraîche, touffu, gourmand.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

La Prade
15 - Réducteur, thym, frais, élégant, petits tanins fins, assez soyeux, joli fruit.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Côtes-de-bourg

Le Clos-du-Notaire
05.57.68.44.36.
13 - **Notaris-Grande réserve**. Fruits noirs, mûre, boisé, bouche ronde, moelleuse, boisée, séchante en finale, joli fruit mais dominé par le bois. 10 € (au lieu de 14 €).
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Conilh-Haute-Libarde
05.57.68.45.76.
14,5 - Fruits rouges, bouche ronde, souple, tanins doux, beaucoup de fruits, gourmand. 5,30 € (au lieu de 6 à 6,50 €).
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Fougas-Maldoror
05.57.68.42.15.
14 - Fruits rouges, bouche bien fruitée, souple, tendue en finale, vin tannique mais qui devrait bien évoluer. 16,90 €.
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

De La Grave
05.57.68.41.49.
13,5/14 - **Nectar**. Nez pur, fruits rouges, bonne matière assez boisée, tendue ; à venir. 11,50 € (au lieu de 14 €).
O *= 2017* ***G*** *= 8 ans*
13 - **Caractère**. Fruits au sucre, bouche ronde, élégante, tanins fondus, finale serrée. 6,50 € (au lieu de 9,50).
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Haut-Guiraud
14 - Vanille, fruits au sucre, tarte aux fraises, bouche vanillée, douce, élégante, gourmande.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Haut-Macô
05.57.68.81.26.
16 - **Jean-Bernard**. Nez fruité, fruits rouges, cerise, bouche douce, fruitée, franche de goût, pure, droite. 7 € (au lieu de 7,70 €).
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Martinat
05.57.68.34.98.
14,5 - **Epicurea**. Boisé, café, moka, bouche souple, fraîche, fondue, épicée, tanins de qualité. Joli vin assez marqué par la barrique à ce stade. 12,50 € (au lieu de 17 €).
O *= 2017* ***G*** *= 10 ans*

Montfollet
05.57.42.13.15.
13,5/14 - **Altus**. Boisé, fruits rouges, bouche moelleuse, fraîche, assez tannique, un peu rugueuse mais devrait se fondre, tendu. 7,20 € (au lieu de 9 €).
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Nodoz
05.57.68.41.03.
14,5/15 - Cuvée en barriques neuves. Fruité assez éclatant, vanillé, bouche ronde, tanins doux, bonne acidité, assez vif en finale, équilibré. 7,70 €.
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Puy d'Amour
05.57.68.38.01.
13 - **Grain de folie**. Fruits noirs, myrtille, bouche bien fruitée, équilibrée. Vin plaisant, à boire assez jeune sur son fruit. 8,50 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

De Reynaud ♥
05.57.68.44.13.
(Voir portrait de Sandrine et Bernard Capdevielle)
15,5/16 - **La Volière**. Réducteur, bouche tendue, complexe, belle matière, puissant, long, prometteur, belle matière généreuse, long. 6,80 € (au lieu de 8,30 €).
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

De Taste
05.57.68.40.34.
15 - **Réserve**. Fruits rouges, bouche tendue, note caramel noir, veloutée, gourmande, bien fondue mais avec une bonne réserve tannique. 7,50 € (au lieu de 9 €).
O *= 2016* ***G*** *= 9 ans*

Tour-Birol
06.24.88.44.56
14,5 - **Hommage-au-Roy**. 100 % malbec. Nez épices, poivre noir, fruits rouges derrière, bouche dense tannique, intense, de la mâche, assez sévère, tendu, frais, de la personnalité.
11 € (au lieu de 14 €).
O *= 2016* ***G*** *= 8 ans*

Graves-de-vayre

La Fleur-des-Graves
05.57.24.57.34.
13,5/14 - Nez fruité, bouche ronde, fruitée, souple, vin frais, rond, agréable à boire jeune.
8 €.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Sainte-foy-bordeaux

L'Enclos
05.57.46.55.95.
13,5 - **Triple A**. Pas très ouvert, fumé, réglisse, bouche tannique, encore assez brut de fonderie, un peu extrait.
10,64 €.
O *= 2016* ***G*** *= 6 ans*

Martet
05.57.41.00.49.
14 - **Réserve-de-Famille**. Bien fruité, cerise, fraise, bouche dans la continuité, un peu de sucrosité, réglisse. 35 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Bordeaux et bordeaux supérieurs

Forts de leur grande diversité de sols et de leur vaste aire d'appellation, qui couvre l'ensemble du vignoble bordelais, les bordeaux et bordeaux supérieurs ont entamé une démarche visant à l'obtention de premiers crus. Y parviendront-ils ? Rien n'est moins sûr. Les autres appellations, et notamment les crus classés, ne regardent guère cette initiative venue de la « base » avec les yeux de Chimène. Pour autant, fallait-il cette année conforter cette demande en essayant de masquer l'effet millésime par des extractions massives et du boisé à tout crin ? Certes pas. On attendait de ces appellations des vins légers, fruités, capables de donner du plaisir dans leur jeunesse. C'est l'option retenue par de nombreux crus, notamment ceux que nous avons sélectionnés ici. Les autres, qui se sont imaginés en année solaire, offrent des finales séchantes, de l'amertume et des tanins verts. Par bonheur, ils sont les moins nombreux. Dans ces appellations, surtout cette année, le cépage merlot domine les assemblages.

Bordeaux

Ad Vitam Æternam
05.57.74.66.36.
13,5 - Nez réducteur, bouche aux saveurs de mûre, frais, tendre, assez gourmand, finale tannique.
13 à 14 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Domaine de Valmengaux
05.57.74.48.92.
14 - Nez biscuit, fruits rouges, bonne matière en bouche, frais, gourmand, un style à boire jeune, mais avec de la matière.
12 €.
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Dudon
Voir également en côtes-de-bordeaux. 40 % merlot, 40 % cabernet franc, 20 % cabernet-sauvignon.
13,5 - Nez fermé, bouche sur le fruit, rond, tendre, souple et gourmand.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Du Lort
13,5/14 - Fruits rouges, bouche tendue, vive, serrée, bien fruitée, demande à se fondre, assez vif.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Rauzan-Despagne
05.57.84.55.08.
13,5/14 - **Grand Vin**. Fruits rouges, brioche, bouche tendre, tanins fins, boisé un peu marqué en finale mais l'ensemble est équilibré.
16 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Roques-Mauriac
05.57.40.51.84.
13,5 - **Damnation**. Fruits noirs, note moka, bouche fraîche, réglissée, tanins doux, déjà plaisant par son fruit.
14 €.
O *= 2015* ***G*** *= 6 ans*

Thieuley
05.56.23.00.01.
13,5 - Fruits noirs, boisé, bouche souple marquée bois, assez gourmand dans un style vanille et moka.
5,90 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Tour-de-Mirambeau
05.57.84.55.08.
14,5 - **Passion**. Fruits rouges, cerise, bouche tendre, veloutée, bien fruitée, boisée mais sans excès, plaisant par son fruité éclatant et ses tanins fondus.
16 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Bordeaux supérieurs

D'Arveyres
05.57.24.84.71.
14 - Fruits rouges, dense, astringence marquée en milieu de bouche, le vin domine, bon potentiel, doit se fondre.
8,80 €.
O *= 2016* ***G*** *= 7 ans*

Barreyre
05.57.88.07.64.
14,5/15 - Fruits noirs, bouche souple, fraîche en attaque, assez fin, un peu mordant, élégant.
6,80 € franco de port (pour 36 bout. minimum).
O *= 2015* ***G*** *= 7 ans*

Les Bazilles
06.22.38.38.09.
14 - Nez fruits rouges, bouche sou-

ple, droite, pas très dense mais soyeuse et fruitée. 4,90 €.
O = 2015 G = 5 ans

Beaulieu
05.57.97.75.05.
14,5 - Comtes de Tastes. Fruits noirs, cerise burlat, bouche ronde, souple, tanins gourmands, fondus, joli fruit. 5,95 €.
O = 2015 G = 6 ans

Bellevue-Peycharneau
13,5 - Fruits noirs, poivre, bouche bien fruitée, note framboise, pas trop extrait, tendre, droit.
O = 2015 G = 6 ans

Bois-Chantant
05.57.98.07.69.
16 - Poivre, petits fruits rouges, fin, délicat, séveux, amertume agréable, charnu, délicat, juteux, élégant, velouté, élevage très fin. 6,30 €.
O = 2016 G = 7 ans

Le Bout du Monde
06.76.39.36.96.
Premier millésime pour ce nouveau cru, géré par Stéphane Renié.
13,5 - Fruits noirs, bouche souple, ronde, fruitée, plaisante, bien fondu, à boire dans sa jeunesse. 10 €.
O = 2015 G = 6 ans

La Favière
05.57.49.72.08.
14,5 - Fruité pur, suave, rond, moelleux, tendu, tanins veloutés, long, élégant, gourmand. 8,90 €.
O = 2015 G = 7 ans

Fleur-Haut-Gaussens
05.57.84.48.01.
14,5/15 - Fruité net, fruits noirs bien mûrs, onctueux, élevage marqué, note de fumée, encore rugueux, bon fond de vin, à attendre. 7,70 €.
O = 2015 G = 6 ans

La France
05.57.55.24.10.
14,5 - Gallus. Nez fruits noirs, bouche ronde, suave, soyeuse, tanins fondus, gourmand, plaisant, serré en finale. 6,40 €.
O = 2015 G = 6 ans

Grandes-Versannes
05.57.55.00.88.
14,5/15 - Fruits rouges, bouche ronde, souple, bien fruitée, bonne première partie, finale qui demande à se fondre. 6,60 €.
O = 2016 G = 6 ans

Les Gravières de la Brandille ♥
05.57.69.83.01.
(Voir portrait de Frédéric Borderie)
16 - Nez délicat, tanins veloutés, beaucoup de fraîcheur, petits fruits rouges, fruité pur, trame serrée, élégant, séveux, juteux. 5 €.
O = 2016 G = 7 ans

Frédéric Borderie

Château Les Gravières de la Brandille (bordeaux) et Château Vieille Dynastie (lalande) ♥

Vigneron coup de cœur de l'année

« Je suis né dans le milieu du vin, mais je n'y connaissais rien. Mon père m'avait inscrit au lycée viticole de Montagne, mais c'est quand je suis parti en stage que ça m'a vraiment plu. C'est dans le muscadet que j'ai appris à découvrir le vin, avec des copains, qui, les week-ends, ne rentraient pas chez eux. On allait chez les vignerons, on achetait des bouteilles, on se faisait des thèmes, on était tout le temps à essayer de comprendre, comparer, dans des dégustations positives. Dans le val de Loire, ils ont une approche très terroir, alors que dans le Bordelais on en parlait beaucoup moins. Là-bas, on allait gratter dans les vignes, voir les sols. A Lalande, j'ai racheté en décembre 2011. Avec Guy Lafaye, un des anciens propriétaires, on a une relation très forte, il est content que ce soit un vigneron qui ait repris et non un investisseur, on échange beaucoup. Le vin, c'est fait pour ça, pour qu'on parle, et si nous, les vignerons, on n'échange pas entre nous… Je retrouve ça avec mon père, mais c'est plus musclé. »

Haut-Bessac
05.57.24.57.34.
13 - Réducteur, bouche simple, fruitée, légère, tendre, à boire jeune. 4,50 €.
O = 2015 G = 5 ans

L'Insoumise
05.57.43.17.82.
13 - **Prestige**. Cerise cuite, vanille, épices, fruits cuits, bouche ronde, souple, un peu d'amertume en finale. 6 €.
O = 2015 G = 6 ans

L'Intégrale
05.57.49.72.08.
14,5 - Fruits rouges, onctueux, joli fond de vin, frais, tanins veloutés, fin, long, gourmand. 28,50 €.
O = 2016 G = 7 ans

L'Isle-Fort
06.82.00.68.95.
15 - Fruits rouges, fraise, épices douces, rond, suave, moelleux en milieu de bouche, gourmand, élevage soigné, fin long. 12,50 €.
O = 2016 G = 7 ans

Lafite-Monteil
05.40.12.93.95.
14,5 - Riche, fumée, fruits rouges expressifs, dense, profond, vin gourmand pas trop boisé, doit se fondre. 20 €.
O = 2016 G = 7 ans

Landereau ♥
05.56.30.64.28.
14 - Nez pas encore stable, bouche tannique, serrée, fruitée et épicée, un vin sérieux, un peu austère à ce stade mais qui se révélera après élevage. 5 €.
O = 2016 G = 8 ans
15 - **Prestige**. Fruits noirs, bouche épicée, boisée, moelleuse en attaque, tannique ensuite, finale serrée qui devrait se fondre. 10 €.
O = 2016 G = 10 ans

Larteau
05.57.24.86.98.
Propriété sur zone de palus à la sortie de Libourne, vinifié par François Despagne (Grand-Corbin-Despagne). 100 % merlot.
14,5 - Fruits noirs, cassis, mûre, trame serrée, savoureux, charnu, riche, velouté, réglisse, vin séduisant, bois marqué, à attendre. 6,30 €.
O = 2016 G = 8 ans

Lascaux ♥
05.57.84.72.16.
16 - **Fût de chêne**. Nez frais, élégant, résine, poivre, beaucoup de finesse, dense, tanins fins, frais, bois très élégant, raffiné, long et séveux. 6,60 €.
O = 2016 G = 8 ans
15 - **Abeline**. Dense, charnu, mûre, sureau, tanins veloutés, tout en finesse, séduisant, matière riche, long sur le fruit. 5,20 €.
O = 2015 G = 6 ans

Lauduc
05.57.34.43.56.
14 - **Prestige**. Oxydatif, bouche ronde, souple, fraîche, veloutée. Vin plaisant jeune, soyeux et fruité. 5,50 €.
O = 2015 G = 6 ans

Majoureau
05.56.62.81.94.
Le moins cher de toute notre sélection, régulièrement distingué et de qualité suivie.
14,5 - Fruits noirs, épices, bouche fruitée, ronde et souple, fruité, gourmand, bonne trame. 4 €.
O = 2015 G = 6 ans

Maréchaux
06.14.60.18.93.
15,5 - Fruits rouges, charnu, onctueux, joli fond de vin, doux et soyeux, boisé marqué, bois de réglisse, à attendre. 6,70 €.
O = 2016 G = 7 ans

Minvielle
05.57.84.55.01.
15 - Fruits rouges, riche, onctueux, réglisse, charnu, élevage marqué, bon potentiel, long, poivre, à attendre. 8 €.
O = 2016 G = 7 ans

Montcabrier
05.57.50.33.33.
13,5 - Fruits noirs, bouche épicée, douce, tanins veloutés, rond, gourmand, souple, droit. Un vin qui sera agréable jeune. 7,50 €.
O = 2015 G = 6 ans

La Mothe du Barry
05.57.74.93.98.
14,5 - **Design**. Fruits rouges, bouche ronde, suave, bon fruit, finale séveuse, un peu mordante à ce stade de son élevage. 5 €.
O = 2016 G = 8 ans

Peyfaures
05.57.55.06.77.
14,5 - **Dame de Cœur**. Lard fumé, fruits rouges, boisé intense, matière riche, dense, tanins gras, bon potentiel, finale fringante. 16 €.
O = 2016 G = 8 ans

Penin
05.57.24.46.98.
14,5 - **Les Cailloux**. Rond, onctueux, charnu, tanins veloutés, note mentholée, fin, persistant, savoureux. 11,50 €.
O = 2015 G = 8 ans

Plaisance
14,5 - Fruits noirs, épices, poivre noir, bouche ronde, souple, bien fondue, frais, épicé, avec de la tenue.
O = 2015 G = 8 ans

Roques-Mauriac
05.57.40.51.84.
15 - **Hélène**. Fruits rouges, bouche ronde, souple, élégante, tendue, fruité assez éclatant et structure tannique droite. 5,60 €.
O = 2015 G = 7 ans

Saincrit
06.07.16.47.53.
13,5 - **Fougue**. Fruits rouges, boisé présent qui ajoute des touches vanillées, bouche vive, tendue, fraîche, serrée en finale, vin accrocheur. 7 €.
O = 2015 G = 6 ans

De Seguin
05.57.97.19.71.
14 - **Carl**. Sanguin, bouche puissante, épicée, tendue, poivrée, serrée, demande à se fondre. 12,50 €.
O = 2016 G = 7 ans

Techeney
14/14,5 - Très frais, note mentholée, réglisse, matière riche, dense, bon potentiel, très boisé en finale, juteux, à attendre.
O = 2017 G = 7 ans

Tour-Chapoux
05.56.61.31.98.
13,5 - Fruits noirs, charnu, frais, tendu, tanins fins, serrés, veloutés, élevage marqué, un peu séchant, doit se fondre. 7 €.
O = 2016 G = 6 ans

La Verrière
05.56.61.39.56.
14 - Epices, fruits noirs, tanins fondus en attaque, épicé, finale accrocheuse mais qui devrait se fondre. 5,30 €.
O = 2016 G = 7 ans

187 vins proposés à moins de 10 €

Appellation	Le moins cher
Médoc : 29 crus bourgeois	
15 médoc	Les Lattes : 5 €
11 haut-médoc	Du Breuil : 6,50 €
1 listrac	Cap-Léon-Veyrin : 9 €
2 moulis	La Mouline : 8,50 €
Médoc : 17 crus artisans	Bégadan : 5,80 €
Médoc : 2 hors classement	Bois-Carré : 7 €
Graves : 14	Roquetaillade-la-Grange : 5 €
Pessac-léognan : 1	D'Eck : 9,90 €
Divers liquoreux : 2	De Marsan : 4,80 €
Saint-émilion : 7	Jean-Blanc : 7,50 €
Satellites de saint-émilion : 32	
13 montagne	Vieux-Moulin-Chéreau : 5,38 €
3 saint-georges	Tour-du-Pas : 8,60 €
14 lussac	La Perrière : 5,50 €
2 puisseguin	Branda : 9 €
Lalande-de-pomerol : 4	Clos des Tuileries : 6,70 €
Fronsac : 11	Fort-Pontus : 7 €
Canon-fronsac : 2	Canon : 9,50 €
Côtes-de-bordeaux : 38	
4 côtes-de-bordeaux	Dudon : 5 €
5 cadillac-côtes-de-bordeaux	Cayla : 5,30 €
5 castillon-côtes-de-bordeaux	Lafleur-Beauséjour : 4,25 €
12 blaye-côte-de-bordeaux	Grand-Moulin : 5 €
2 francs-côtes-de-bordeaux	Puyfromage : 5,05 €
9 côtes-de-bourg	Conilh-Haute-Libarde : 5,30 €
1 graves-de-vayre	La Fleur-des-Graves : 5,30 €
Bordeaux et bordeaux sup. : 28	Majoureau : 4 €

Lexique

Barrique. Fût de 225 litres à Bordeaux, de 93 centimètres de hauteur. La circonférence « à la tête » doit être de 1,84 mètre et au « bouge » (la partie renflée), de 2,17 mètres. La chauffe de la barrique pour cintrer les douelles (planches courbées servant à la fabrication des tonneaux) peut varier selon les tonneliers et selon la demande. Une chauffe douce et lente joue peu sur les arômes. A l'inverse, une chauffe forte donne des arômes de café, de cacao qui vont influer sur le goût du vin. Une barrique dite « d'un vin » a déjà supporté l'élevage d'un millésime et marque moins le vin qu'une barrique neuve.

Botrytis. C'est un champignon qui provoque la pourriture du raisin. Parfois une catastrophe (botrytis gris) quand il s'attaque aux raisins rouges, parfois précieux (« Botrytis cinerea »), allié des grands vins liquoreux quand il concentre les baies. On parle alors de « pourriture noble ».

Cépage. Sur la rive droite de la Garonne – Pomerol, Saint-Emilion, côtes, Fronsac –, le merlot est dominant, sauf exception. C'est un cépage précoce et très sucré. Le cabernet-sauvignon est prépondérant dans le Médoc, il donne moins de sucre et donc moins d'alcool, il mûrit également moins facilement. Le cabernet franc – cépage souvent d'appoint, sauf sur certains saint-émilion et pomerols, où il détermine souvent la qualité de la vendange – est porteur de saveurs fruitées fraîches.

Chapeau. Partie solide composée des pépins et des peaux (parfois de la rafle) qui se forme en haut de la cuve pendant la fermentation. Le pigeage consiste à casser ce chapeau pour remettre en suspension ces éléments et favoriser les échanges entre le jus et les peaux.

Coulure. Au moment de la floraison, si le temps est trop froid ou pluvieux, la fécondation ne se fait pas, et les vignes auront peu ou pas de grappes.

Débourrement. L'éclatement des bourgeons et l'apparition des premières feuilles.

Délestage. A la différence d'un remontage (voir ce mot), on retire entièrement de la cuve la partie liquide, avant de la reverser sur le marc. Cela favorise l'extraction.

Densité à l'hectare. C'est le nombre de pieds de vigne sur un hectare. Pour un même rendement, une vigne plantée à 3 000 pieds à l'hectare porte beaucoup plus de grappes (par pied) qu'une vigne plantée à 10 000. Le raisin sera donc moins riche en sucre et en polyphénols (tanins, arômes…).

Echardage. C'est une opération dite « en vert », qui consiste à éliminer les entre-cœurs des rameaux principaux porteurs de raisins au début de l'été. Ces entre-cœurs poussent à partir des bourgeons secondaires qui se trouvent naturellement le long du rameau principal. C'est en quelque sorte un effeuillage précoce favorable à une bonne conduite du vignoble.

Echaudage. Conséquence d'un fort « coup de soleil » : des grains brûlés, qui se flétrissent et se dessèchent.

Eclaircissage (ou vendanges vertes, ou vendanges en vert). Passage en juillet (souvent, mais parfois aussi plus tard) pour faire tomber les grappes en trop sur certains pieds de vigne. Intervention nécessaire mais pas toujours heureuse, car souvent les grappes qui restent en profitent pour prendre du poids.

Effeuillage. Suppression des feuilles qui font écran entre le soleil et la grappe.

Elevage. Après les fermentations, le vin est placé en cuves ou en barriques. Il se débarrasse de ses impuretés et arrondit ses tanins (pour les rouges). Les lies se déposent au fond. L'élevage peut varier dans sa durée de quelques mois à près de deux ans.

Extraction. Ensemble des méthodes (remontage, pigeage) qui permettent d'extraire de la peau du raisin la couleur et les tanins au cours de la macération, avant que la fermentation ne se déclenche. On peut aussi laisser macérer après la fermentation mais en douceur, pour ne pas extraire de tanins de pépins, plus verts. Par son pouvoir solvant, l'alcool favorise en effet l'extraction.

Fermentation. Transformation par les levures du sucre en alcool.

Fermentation malolactique. Transformation de l'acide malique en acide lactique par des bactéries. Cela provoque une baisse des acidités totales. Autrefois, avant que l'on comprenne ce phénomène, on disait que les vins travaillaient avec le retour du printemps. C'était plus poétique.

Graves. Mot bordelais qui désigne les petits cailloux en provenance des Pyrénées, érodés, arrondis et transportés par la Garonne jusqu'en Aquitaine. On les trouve essentiellement sur la rive gauche dans la région… dite des Graves, et plus en aval dans le Médoc. Par extension, on trouve des graves dans d'autres régions, apportées par d'autres rivières ou même des glaciers.

Macération. Contact prolongé et échange entre le jus et les matières solides du raisin, surtout la peau. A ne pas confondre avec le temps de la fermentation, qui suit la macération. Le jus se charge en matière colorante et en tanins, acquiert des arômes. Pour un rosé, la macération est courte afin que la couleur ne « monte » pas trop. En blanc aussi, on peut pratiquer une « macération pelliculaire » qui permet d'acquérir surtout du gras.

Maturité phénolique. On distingue la maturité des sucres et des acides de la maturité des tanins et autres composés qui vont apporter fruit, structure, couleur. Des raisins peuvent être mesurés à 13 degrés potentiels sans pour autant avoir atteint cette maturité phénolique. Vinifiés à ce stade, ils donneront des vins durs, astringents, sans charme.

Mildiou. Maladie de la vigne due à un champignon. Le mildiou est redoutable, car il agresse tous les organes, de la tige au grain en passant par les feuilles, en profondeur. C'est contre lui que fut mise au point la fameuse bouillie bordelaise à base de sulfate de cuivre et de chaux.

Nouaison. Après la fleur, formation de la baie de raisin.

Oïdium. Maladie de la vigne due à un champignon. Moins redoutable que le mildiou, il ne s'attaque qu'à la surface des parties vertes. Le soufre en a été longtemps le meilleur remède.

pH. Abréviation du terme « potentiel hydrogène », le pH est un paramètre qui permet de définir si un milieu est acide ou basique. Un pH élevé donne un vin mou, un pH très bas traduit un vin trop acide.

Pigeage. Opération qui consiste à casser le chapeau (voir ce mot) de marc afin de favoriser l'échange entre jus et particules solides. Autrefois, c'étaient les hommes qui s'y collaient. Aujourd'hui, on dispose de vérins qui plongent dans la cuve.

Plantes. Très jeunes vignes.

Porte-greffe. Pied de vigne américain sur lequel est greffée une vigne française. C'est la conséquence du phylloxéra, qui a détruit le vignoble à la fin du XIX^{e} siècle : après bien des tâtonnements, on s'est aperçu que l'« insecte ravageur » épargnait les racines des pieds américains, et la technique s'est généralisée.

Presses. Après macération et fermentation, on écoule les cuves. Le premier jus obtenu s'appelle « vin de goutte ». Le marc restant au fond de la cuve est alors pressé et donne le « vin de presse ». On dit plus rapidement « les presses ». Sa qualité varie suivant le millésime et la macération. Une extraction trop vigoureuse libère les tanins des pépins, et le vin de presse peut alors se révéler très astringent. Souvent le vigneron l'élève à part, décidant plus tard s'il doit ou non, totalement ou partiellement, l'incorporer au grand vin.

Remontage. Au cours de la vinification, il se forme un « chapeau » en haut des cuves avec les parties solides (peau, pulpe, pépins, etc.), qui contiennent tanins et éléments colorants. Le remontage consiste, avec l'aide d'une pompe, à vider la cuve par le bas pour reverser le jus en haut, afin de remélanger chapeau et jus et favoriser l'échange, l'extraction. Cette technique ancienne permet un meilleur échange entre les parties solides et le liquide.

Saignée. Pratique ancienne pour les vins rouges. Dès que la cuve est remplie de raisins, on ouvre le robinet. Un jus sucré mais clair s'échappe de la cuve (on peut aussi en faire du rosé). On gagne en couleur et en densité, mais il ne faut pas exagérer. Rarement plus de 10 % du volume d'une cuve, sinon on risque de perdre du fruit et de faire venir l'amertume. Peu de domaines ont saigné cette année.

Thermorégulation. Maîtrise des températures de vinification (par circulation d'eau chaude ou froide sur les parois des cuves, par exemple). Un grand progrès, qui permet notamment de préserver la fraîcheur des arômes menacée par les montées en température trop fortes au cours des fermentations.

Tri (ou trie). Action qui consiste à retirer les mauvais grains, pas mûrs ou touchés par la pourriture. On utilise souvent des tables de trie vibrantes qui, par secouage, font tomber au sol les impuretés. Dans les liquoreux, on parle de vendange par tries successives, en plusieurs passages, pour chaque fois sélectionner les grains très mûrs.

Véraison. En été, quand les grains changent de couleur, passant du vert au rouge (pour les rouges) ou au jaune (pour les blancs).

Index des vins cités

Adaugusta 29
Ad Vitam Æternam 44
Alcée 43
Altimar 39
Âme-de-Musset 40
Ampélia 43
Andron-Blanquet 22
Angélus 29
Angludet 21
Arnauton 40
Aster de Beaulieu 43
Ausone 30
Balestard-la-Tonnelle 30
Baret 26
Barrabaque 41
Barreyres 16
Barreyre 44
Batailley ♥ 10
Baudan 18
Béard La Chapelle 30
Beaulieu 45
Beaumont 16
Beauregard 37
Beauséjour 30
Beau-Séjour Bécot 30
Beauséjour 40
Beau-Site 19
Bégadan 23
Béhéré 24
Béjac-Romelys 23
Bel-Air 16
Bel-Air La Royère 43
Bélair Monange 30
Bel-Air 36
Belgrave 6
Bellefont-Belcier 30
Bellegrave 37
Bellegrave 21
Belles-Graves 40
Bellevue-de-Tayac 18
Bellevue 30
Bellevue-Peycharneau 45
Bellisle Mondotte 30
Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande 16
Berliquet 30
Bertin 35
Beychevelle 8
Bibian 16
Billerond-Bouquey 30
Biston-Brillette 18
Blaignan 15
Bois-Carré 20
Bois-Chantant 45
Bonalgue 37
Bourgneuf 37
Bourseau 40
Bouscault 24
Boutisse 30
Boyd-Cantenac 6
Branaire-Ducru 8
Branda 37
Brane-Cantenac 6
Brethous 42
Broustet 28
Brown 25
Brown 26
Calon-Ségur ♥ 14
Calon 35
Camensac 6
Canon 30
Canon La Gaffelière 30
Canon 41
Cantelys 25
Cantelys 26
Cantemerle 6
Cantenac-Brown 6
Cantenac 30
Capbern-Gasqueton 22
Capet-Guillier 30
Cap-Léon-Veyrin ♥ 18
Cap-Saint-Martin 42
Carbonnieux 25
Carbonnieux ♥ 24
Carcanieux 15
Carlmagnus 41
Carteau Côtes Daugay 30
Cassagne-Haut-Canon 41
Cayla 42
Certan-de-May de Certan 37
Chadenne 41
Chantegrive 27
Chantelune 21
Charmail 16
Chasse-Spleen 20
Chauvin 30
Chêne-Liège 37
Cheval Blanc 31
Cissac 16
Citran 20
Clarke 20
Clauzet 19
Clerc-Milon 5e CC 10
Climens 28
Clinet 37
Clos de la Cure 31
Clos de la Vieille-Eglise ♥ 37
Clos de l'Oratoire 31
Clos des Baies 31
Clos des Demoiselles 20
Clos des Jacobins 31
Clos des Tuileries ♥ 40
Clos Dubreuil 31
Clos du Canton-des-Ormeaux 37
Clos du Jaugueyron 20
Clos du Moulin 15
Clos du Pavillon-Saint-Georges 35
Clos-du-Roy 41
Clos du Vieux-Plateau-Certan 37
Clos Floridène 26
Clos Floridène 27
Clos-Fontaine 43
Clos Fourtet 31
Clos Junet 31
Clos Les Grandes-Versannes 31
Clos Manou ♥ 20
Clos Marsalette 26
Clos René 37
Clos Saint-Emilion Philippe 31
Conilh-Haute-Libarde 44
Corbin 31
Cornélie ♥ 23
Cos-d'Estournel 14
Cos-Labory 14
Coufran 20
Couhins 24
Couhins 25
Couhins-Lurton 24
Couhins-Lurton 25
Coutet 28
Coutet ♥ 31
Couvent des Jacobins 31
Crabitey 27
Croix-de-Rambeau 36
Croix-Figeac 31
Croizet-Bages 10
Croque-Michotte 31
D'Agassac 16
D'Aiguilhe 43
D'Arche 16
D'Arcins 16
D'Armailhac 10
D'Arsac 18
D'Arveyres 44
Dasvin-Bel-Air 16
Daugay 31
Dauphiné-Rondillon 28
Dauzac ♥ 6
David 15
De Barbe-Blanche 35
De Bel-Air 40
De Bensse 15
De Birot 42
De Cardaillan 26
De Carles 40
De Castres 27
De Cérons 26
D'Eck ♥ 25
De Côme 19
De Coudot 23
De Ferrand 31
De Fieuzal 24
De Fieuzal 25
De France 26
De La Gravelière 28
De La Grave 44
De la Grenière ♥ 36
De la Huste 41
De Lamarque 20
De la Rivière 41
De Lauga 24
De L'Hospital 26
De Malengin 35
De Malle 28
De Malleret 17
De Malleret 21
De Marsan 28
De Millery 33
De Myrat 28
De Panigon 16
De Pez 22
De Portets 27
De Pressac 34
De Reynaud ♥ 44
De Ricaud 42
Des Brousteras 15
De Seguin 46
Des Fougères 26
Des Graviers ♥ 24
Des Landes ♥ 36
Desmirail 6
Des Moines 35
Destieux 31
De Taste 44
De Veyres 28
De Villambis 18
Devise d'Ardilley 16
D'Eyran 25
Dillon ♥ 16
D'Issan 7
Doisy-Daëne 28
Doisy-Védrines 28
Domaine Andron 16
Domaine de Cartujac 16
Domaine de Chevalier 24
Domaine de Chevalier 25
Domaine de Gachet 40
Domaine de la Solitude 25
Domaine de l'Eglise 37
Domaine des Gourdins 31
Domaine des Graves-d'Ardonneau 42
Domaine des Mimosas 40
Domaine de Valmengaux 44
Domaine Pont-de-Guestres 40
Domeyne 22
D'Osmond 24
Du Barry 30
Dubraud 42
Du Breuil 16
Du Courlat 36
Ducru-Beaucaillou ♥ 8
Dudon 44
Dudon 41
Du Fort-Pontus 41
Du Glana 21
Duhart-Milon 10
Du Hâ 24
Du Lort 44
Du Monthil 16
Du Moulin-Rouge 17
Du Moulin ♥ 20
Du Pavillon 41
Du Payre 28
Duplessis 18
Du Retout 17
Durfort-Vivens ♥ 7
Du Tailhas 39
Du Tertre 8
Duthil 16
D'Uza 27
Edmus 31
Faugères 31
Ferrand-Lartigue 31
Ferran 26
Ferrière 7
Feytit-Clinet 38
Figeac 31
Fleur-Haut-Gaussens ♥ 42
Fleur-la-Mothe 45
Fonbel 15
Fonpiqueyre 32
Fonplégade 16
Fonréaud 32
Fonroque 18
Fontaine-de-l'Aubier 32
Fontbaude 20
Fontesteau ♥ 43
Fontis 16
Fougas-Maldoror 15
Fougeailles 44
Fourcas-Borie 40
Fourcas-Dupré 20
Franc-Lartigue 20
Franc-Maillet 32
Franc-Pipeau 38
Frédignac 32
Gachon 42
Garance-Haut-Grenat 23
Gazin ♥ 38
Gazin-Rocquencourt 25
Gigault 42
Giscours 7
Gloria 21
Godeau 32
Grand Barrail Lamarzelle Figeac 32
Grand-Beauséjour 38
Grand-Brun 23
Grand Corbin-Despagne 32
Grand-Enclos de Cérons 27
Grandes-Versannes 45
Grand-Ormeau 40
Grand-Puy-Ducasse 10
Grand-Puy-Lacoste 12
Grand-Renouil 41
Grand-Tayac 19
Graves-de-Pez 24
Gressier-Grand-Poujeaux 18
Greysac 15
Grivière 15
Gruaud-Larose 10
Guillot-Clauzel 38
Guiraud 28
Hannetot 25
Haut-Bages-Libéral 12
Haut-Bages-Monpelou 19
Haut-Bailly 24
Haut-Ballet 41
Haut-Batailley 12
Haut-Beauséjour 22
Haut-Bergeron ♥ 28
Haut-Bergey 26
Haut-Bergey 26
Haut-Bessac 46
Haut-Brion 26
Haut-Brion 24
Haut-Canteloup ♥ 42
Haut-Carles 41
Haut-Chaigneau 40
Haut-Coteau 22
Haut-Courbian 23
Haut-Ferrand 38
Haut-Gravat 23
Haut-Grelot 43
Haut-Guiraud 44
Haut-Lagrange 26
Haut-Macô 44
Haut-Marbuzet ♥ 22
Haut-Nouchet 26
Haut-Peychez 41
Haut-Peyrous 26
Haut-Plantade 26
Haut-Reys 26
Haut-Segottes ♥ 32
Haut-Simard 32
Haut-Troquart-La Grâce-Dieu 32
Haut-Veyrac 32
Hosanna 38
Index des vins cités 48
Jean-Blanc 32
Jean-de-Gué 40
Jean-Faure 32
Joanin-Bécot 43
Junayme 41
Kirwan 7
La Bastienne 35
Labégorce 21
La Bessane ♥ 21
La Bienfaisance 30
La Bouade 28
La Branne 15
La Bridane 21
La Cabanne 37
Lacan 35
La Chapelle-Lescours 30
La Claymore ♥ 35
La Clotte 31
La Commanderie 31
La Connivence 37
La Conseillante 37

« J'accuse. »

JACQUES DUPONT S'INDIGNE CONTRE L'ESPRIT ANTI-VIN

« Invignez-vous »,
de Jacques Dupont (Grasset, 140 p., 9,90 €).

Lacoste-Borie 21
La Couspaude 31
La Création 37
La Croix 37
La Croix-Bellevue 40
La Croix-de-la-Chenevelle 40
La Croix-de-Nault 35
La Croix-de-Roche 41
La Croix-du-Casse 37
La Croix-La Bastienne 35
La Croix-Romane 40
La Croix-Saint-André 40
La Croix-Saint-Georges 37
La Croizille 31
Ladignac 15
La Dominique 31
La Favière 45
Lafite 12
Lafite-Monteil 46
Lafleur-Beauséjour 43
La Fleur-de-Boüard 40
La Fleur-de-Gay 38
La Fleur-des-Graves 44
La Fleur du Casse 32
Lafleur-Gazin 38
La Fleur 32
La Fleur-Grands-Landes 35
Lafleur-Grangeneuve 38
La Fleur-Pétrus 38
La Fleur-Peyrabon 19
La Fleur Pourret 32
Lafon-Rochet 14
La France 45
La Gaffelière 32
La Garde 25
Lagorce-Bernadas 24
La Grâce-Dieu-des-Prieurs 32
La Grâce-Dieu 32
La Grâce-Dieu-Les Menuts 32
Lagrange 10
La Grave 38
La Gurgue 21
La Haye 19
La Jorine 36
La Lagune ♥ 6
Lalande 21
Lalande-Borie 22
La Louvière 26
La Mauriane 37
L'Ambroisie 39
La Mission-Haut-Brion 24
La Mission-Haut-Brion 25
La Mondotte 33
Lamothe 28
La Mothe du Barry 46
Lamothe-Guignard 28
La Mouline 18
L'Ancien 40
Landereau ♥ 46
Lanessan 20
Langlet 26
Langoa-Barton 10
La Paillette-Villemaurine 33
La Papeterie (de Charles Estager) 35
La Papeterie (de François Estager) 35
La Perrière 36
La Peyre 24
Lapeyronie 43
Lapinesse 28
La Pointe 38
La Prade 44
La Rame 29
Larcis-Ducasse 32
L'Argenteyre 15
L'Armont 30
Laroche 41
Laroque ♥ 32
Larose-Perganson 17
La Rose-Perrière 36
Larose-Trintaudon 17
La Rousselle 41
Larrivaux 20
L'Arrosée 30
Larteau 46
Lascaux ♥ 46
Lascombes 7
La Sergue 40
La Serre 34
La Tessonnière 23
Latour 1er GCC 12
Latour à Pomerol 38
La Tour-Blanche 28
La Tour-de-Mons 19
Latour-Martillac 24
Latour-Martillac 25
Lauduc 46
La Verrière 46
La Vieille Cure 41
Layauga-Dubosc 20
Leboscq 16
Le Boscq 19
Le Bout du Monde 45
Le Caillou 37
Le Châtelet ♥ 30
Le Chemin ♥ 37
Le Clos-du-Notaire 44
Le Crock 19
Lecuyer 38
Le Grand-Moulin 42
Le Moulin 38
L'Enclos 37
L'Enclos 44
Léognan 26
Léoville-Barton 10
Léoville-Las-Cases 10
Léoville-Poyferré 10
Le Petit-Âne 41
Le Pin 38
Le Rival de Château-Soleil 36
Le Sartre 26
Les Bazilles 44
Les Carmes-Haut-Brion 25
Les Charmes-Godard 43
Les Grandes-Murailles 32
Les Grands-Maréchaux 42
Les Graves-de-Loirac 23
Les Gravières de la Brandille ♥ 45
Les Gravières 32
Les Hauts-Conseillants 40
Les Lattes 16
Les Ormes 22
Les Ormes-de-Pez 22
Lespault-Martillac 26
Les Pierrères 43
Lestage-Simon 17
Lestage 18
Les Tours-de-Peyrat 43
Lestruelle 16
Le Temple 16
L'Evangile 37
Lieujean 17
Lilian-Ladouys 19
L'Inclassable 20
L'Insoumise 46
L'Intégrale 46
L'Isle-Fort 46
Liversan 17
Loudenne 16
Lousteauneuf 16
Lucaniacus 40
Luchey-Halde 26
Luchey-Halde 26
Lynch-Bages 12
Lynch-Moussas 12
Lynsolence 32
Lyonnat 36
Macquin 35
Magneau 26
Magneau 28
Magondeau-Beau-Site 41
Maine-Chaigneau 40
Maison-Blanche 16
Majoureau 46
Malagar 42
Malartic-Lagravière 24
Malescot-Saint-Exupéry 7
Malmaison 18
Mangot 32
Maréchaux 46
Margaux 7
Marquis d'Alesme 8
Marquis de Terme 8
Marsac-Séguineau 21
Martet 44
Martinat 44
Martinet 33
Maucaillou 20
Maucamps 17
Mauvesin 20
Mauvezin 33
Mayne-du-Cros 28
Mayne-Lalande 20
Mayne-Vieil 41
Mazeyres 38
Méjean 26
Meyney 22
Micalet 24
Milon 33
Minvielle 46
Monbrison 21
Moncets 40
Mongravey 19
Mons-la-Graveyre 42
Montcabrier 46
Montfollet 44
Montfollet ♥ 43
Montlabert 33
Montrose 14
Moulin-de-Blanchon ♥ 17
Moulin-de-Cassy 16
Moulin-de-Chasserat 43
Moulin-de-Clotte 43
Moulin de la Rose 22
Moulinet 38
Moulin-Haut-Laroque 41
Moulin-Haut-Villars 41
Moulin-la-Bergère 35
Moulin-Saint-Georges 33
Mouton-Rothschild ♥ 12
Moutte-Blanc 24
Moutte-Blanc 24
Myon-de-l'Enclos 18
Nairac 28
Nénin 38
Noaillac 16
Nodoz 44
Olivier 25
Olivier 25
Pailhas 33
Palmer 8
Paloumey 17
Patache-d'Aux 16
Paveil-de-Luze 19
Pavie-Macquin 33
Pedesclaux 12
Penin 46
Peraclos 35
Perron 40
Pessan 27
Petit-Faurie de Soutard 33
Petit-Village 38
Pétrus ♥ 38
Peyfaures 46
Phélan-Ségur 22
Pibran 21
Picard 19
Pichon-Longueville 12
Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande 14
Picque-Caillou 26
Picque-Caillou 26
Pierre-de-Lune 33
Pipeau 33
Plaisance 46
Plince 38
Plincette 38
Poitevin 16
Pomeaux 38
Pomys 22
Pontet-Canet 14
Pontet-Fumet 34
Potensac 20
Pouget 8
Poujeaux 20
Prieuré-Lichine 8
Providence 38
Puy d'Amour 44
Puyfromage 44
Puyguéraud 44
Puy-Guilhem 41
Puynard 43
Quinault-L'Enclos 34
Quintus 34
Rahoul 27
Rahoul 28
Rauzan-Despagne 44
Rauzan-Gassies 8
Rauzan-Ségla 8
Rayne-Vigneau 28
Respide 27
Reverdi 18
Reynon 42
Reysson 17
Ricaudet 16
Ripeau 34
Roc-de-Calon ♥ 35
Roc 43
Roques-Mauriac 44
Roques-Mauriac 46
Roquetaillade-La Grange 27
Roquetaillade-La Grange 28
Roquettes 34
Rouget 39
Saincrit 46
Saint-Christoly 16
Saint-Christophe 34
Saint-Georges-Côte-Pavie 34
Saint-Georges 35
Saint-Jacques-Calon 35
Saint-Martial 34
Saint-Paul 17
Saint-Pey 34
Saint-Pierre 10
Saint-Pierre 39
Saint-Robert 27
Sansonnet 34
Saransot-Dupré 18
Sègue-Longue-Monnier 16
Sénéjac 17
Siffle-Merle 43
Sigalas-Rabaud 28
Sigognac 16
Simard 34
Siran 21
Smith-Haut-Lafitte 25
Sociando-Mallet 20
Soleil 37
Soudars 20
Taillefer 39
Talbot 10
Techeney 46
Teynac 22
Thieuley 44
Toumalin 41
Tour-Baladoz 34
Tour-Bayard 35
Tour-Bel-Air 24
Tour-Birol 44
Tour-Chapoux 46
Tour-de-Mirambeau 44
Tour-de-Pez 19
Tour-des-Termes 19
Tour-du-Pas-Saint-Georges 35
Tour-du-Sème 34
Tournefeuille 40
Tour-Peyronneau 34
Tour-Saint-Fort 19
Tour-Saint-Joseph 18
Tour-Séran 16
Tour-Sieujean ♥ 19
Tourteau-Chollet 28
Tourteau-Chollet ♥ 27
Trapaud ♥ 34
Treytins 35
Trigant 26
Trois-Moulins 18
Tronquoy-Lalande 22
Troplong-Mondot 34
Trotanoy 39
Trottevieille 34
Valandraud 34
Venus ♥ 27
Verdignan 20
Vernous 16
Vieille-Dynastie ♥ 40
Vieux-Château-Certan 39
Vieux-Château-Chambeau 36
Vieux-Château-Champ-de-Mars 43
Vieux-Château-Ferron 39
Vieux-Château-Palon 35
Vieux-Château-Pelletan 34
Vieux-Chevrol 40
Vieux-Gabarey ♥ 24
Vieux-Labarthe 34
Vieux-Lavergne 35
Vieux-Moulins-de-Chéreau 35
Villa Bel-Air 28
Villars ♥ 41
Villemaurine 35
Vrai-Canon-Bouché 41
Vray-Croix-de-Gay 39
Yon-Figeac 35